150

RECETAS DE COCINA ECONOMICAS

PARA 50 PERSONAS

- Cocteles
- Bocaditos y
- Dulces criollos



PISCO SOUER

Ingredientes:

4 copas de pisco

2 copas de agua mineral

1/2 copa de jarabe de goma o de limón

el zumo de 1/2 limón

1 clara de huevo

hielo machacado

unas gotas de amargo de angostura.

Echese en la coctelera el pisco, el agua mineral, el jarabe, el zumo de limón, la clara de huevo y el hielo. Tápese la coctelera y bátase por espacio de dos minutos. Sírvase en copitas y écheseles unas gotas de amargo (Alcanza para 10 copitas).

PARA 6 PERSONAS

Variedad de tarteletas:
Ensalada de "Acá y de Allá".
Ensalada rusa. Pág. 63.
Pollo relleno con ensalada japonesa.
Budín de acelgas con salsa de roquefort
Flan de naranjas.
Tomates rellenos con salpicón.
Ensalada primavera.
Arroz frío con atún.
Pastel de cebollas y queso.
Budín de pan con crema chantilly.
Helado.
Azotillo relleno con alcauciles
Fuente fría rápida.
Ensaladas de verano (de remolacha,
de tomate, de pepinos). Pág. 63.
Pollo al horno frío con salsa Malaver.
Tarta de corvina.
Manzanas asadas rellenas.

VARIEDAD DE TARTELETAS

Masa de tartas sin azúcar
(se sazona con un poco de sal), cantidad indicada. Pág. 63.
Rellenos: dados de melón y medallones de jamón crudo,
apio finamente picado mezclado con mayonesa y nueces,
manteca batida y mezclada con anchoas y huevo duro picado,
puré de paltas con nueces picadas, ave picada
y un poco de mayonesa.

• Se prepara la masa como indica la receta y se forra con ella tarteletas enmantecadas y enharinadas. Se cocinan y dejan enfriar.

• Rellenar cada tarteleta con los diferentes rellenos elegidos (se pueden agregar variantes económicas) y se acomodan sobre una fuente recubierta con lechuga en juliana.

ENSALADA DE "ACA Y DE ALLA"

2 plantas de lechuga, 2 tomates en rodajas, 3 tazas de carne
cocida picada, 2 huevos duros en rodajas, 1 latita de atún,
1 pimiento rojo en tiritas, sal, aceite y vinagre.

• Lavar las hojas de lechuga y disponer sobre ellas el tomate, atún, carne, huevos duros y pimiento. Condimentar a gusto.

POLLO RELLENO CON ENSALADA JAPONESA

Pollo relleno: 1 pollo de 1 ½ kg, 1 cebolla picada y cocida

en aceite, 300 g de carnaza picada, miga de 2 pancitos, 1 huevo, 4 cucharadas de aceite, perejil picado, sal, pimienta y 1 cucharadita de mostaza.
Ensalada japonesa: 300 g de arroz cocido, mayonesa de 3 yemas, 200 g de queso gruyère en cubitos, blanco de 1 apio cortado, 1 lata de arvejas, 70 g de nueces picadas, mostaza, sal y pimienta.

- El pollo se prepara dorando la cebolla y agregándole la carne para rehogar.
- Agregar la miga de pan desmenuzada, el huevo, el aceite y el resto de los ingredientes.
- Mezclar muy bien, rellenar el pollo y coser sus aberturas. Untar con manteca y hornear a temperatura moderada durante una hora y media aproximadamente. Se puede servir caliente. Acompañar con la ensalada japonesa. Para ello, mezclar sus ingredientes (si se desea se le puede incorporar manzana ácida en cubitos) y servir en bols.

BUDIN DE ACELGAS CON SALSA DE ROQUEFORT

6 atados de acelga, 1 tacita de agua, 1 cucharadita de sal, ½ tacita de aceite, 1 cebolla picada, 3 cucharadas llenas con queso rallado, 1 taza de salsa blanca espesa, 2 huevos, nuez moscada.

Salsa: 1 taza de mayonesa, ½ taza de crema de leche batida, ½ taza de queso roquefort pisado, 4 cucharadas de berros picados, condimentos.

- Lavar y hervir las acelgas. Escurrirlas y picarlas. Dorar la cebolla en el aceite, agregar las acelgas, el

queso, la salsa blanca, huevos, condimentos y mezclar. Enmantecar una budinera y cocinar la preparación a bañomaría.

- Retirar, dejar enfriar y servir con los ingredientes de la salsa previamente mezclados hasta reducirlos a una pasta homogénea.

FLAN DE NARANJAS

1 litro de leche, ½ litro de jugo de naranjas, ralladura de 2 naranjas, 300 g de azúcar, 130 g de fécula de maíz.

- Mezclar todos los ingredientes y cocinar revolviendo siempre. Verter en un molde humedecido con agua fría. Desmoldar y servir con casquitos de mandarinas o naranjas pasados por caramelo y apoyados sobre nueces picadas.

TOMATES RELLENOS CON SALPICON

6 tomates, carne cocida a gusto, 2 papas, 2 zanahorias,
6 aceitunas verdes, 1 huevo duro,
mayonesa de 2 yemas, hojas de lechuga.

- Quitar una tapita a los tomates, ahuecarlos y condimentarlos.
- Mezclar los ingredientes nombrados y aderezarlos con la mitad de la mayonesa.
- Rellenar los tomates y acomodarlos sobre hojas de lechuga. Distribuir sobre cada uno un copete de mayonesa y terminar con una aceituna negra.

ENSALADA PRIMAVERA

1 planta de lechuga blanca, una de lechuga verde,
2 zanahorias ralladas, 1 pepino pelado y cortado
en rodajas finas, 1 manzana ácida cortada en cubitos,
1 taza de pepinitos picados.

• Se mezcla todo y condimenta con crema y sal.

ARROZ FRIO CON ATUN

300 g de arroz cocido, 1 taza de mayonesa,
15 g de gelatina natural disuelta en 4 cucharadas
de agua caliente. **Varios:** ruedas de zanahorias cocidas,
gajitos de coliflor, medallones de huevos duros,
tajadas de jamón cocido, aceitunas negras, gajitos de tomates.

• Mezclar el arroz con la gelatina y la mayonesa. Colocar en un molde y dejar enfriar bien. Desmoldar pasando rápidamente por agua caliente. Colocar el jamón en el centro y decorar con el resto de los ingredientes. Si se desea, acompañar con alguna salsa fresca.

PASTEL DE CEBOLLAS Y QUESO

Masa: 200 g de harina, 1 cucharadita al ras de sal fina,
1 cucharadita de polvo para hornear,
50 g de manteca, 2 huevos, 1 taza de leche hirviendo,
1 ½ taza de queso rallado, condimentos,
6 cebollas, 3 cucharadas de manteca.

• Mezclar la harina con la sal y el polvo para hornear. Agregar la manteca, deshacerla bien y unir

con un poco de agua formando una masa liviana. Dejar descansar 10 minutos.

• Poner los huevos en un tazón. Batirlos y agregarles la leche hirviendo. Rehogar las cebollas en la manteca. Agregar el queso y la sal al batido de huevo.

• Estirar la masa, forrar con ella una tartera enmantecada y enharinada, verter la cebolla cocida y cubrir con el batido. Hornear de 40 a 50 minutos.

BUDIN DE PAN CON CREMA CHANTILLY

1 litro de leche, miga de pan en cantidad suficiente,
250 g de azúcar, ralladura de 1 limón, 5 huevos,
100 g de pasas de uva, 50 g de nueces picadas, 30 g de manteca.

• Remojar miga de pan en la leche caliente hasta que quede blanda. Agregarle de a poco los ingredientes restantes batiendo bien después de cada adición.

• Acomodar en una asadera enmantecada y hornear a temperatura mediana. Dejarla enfriar y servir cortada en cuadrados acompañada con crema chantilly.

AZOTILLO RELLENO CON ALCAUCILES

1 kg de azotillo, 12 tronquitos de alcauciles,
miga remojada de 3 pancitos, 1 cebolla, ½ taza de aceite,
3 cucharadas de queso rallado, 2 huevos grandes (ó 3),
1 cucharadita de sal, ½ cucharadita de pimienta.

• Preparar la carne en forma de bolsa y condimentarla. Dorar la cebolla picada en aceite. Limpiar los tronquitos de alcauciles y saltearlos un momento con la cebolla. Agregar caldo o agua, condimentar, tapar y dejar hervir lentamente. Retirar y hacer un puré agregando la miga de pan, huevos, queso y condimentos.

• Rellenar la carne. Coser la abertura y atar un poco. Hervir en abundante agua con sal. Escurrir, dejar enfriar y cortar en rodajas.

FUENTE FRIA RAPIDA

Sobrante de carne cocida cortada en láminas finas,
1 lata de sardinas, tajaditas de jamón crudo y cocido,
3 tomates, lechuga cortada fina, 3 huevos duros, aceite,
mostaza, sal y limón. Ensalada de papas y perejil picado.

• Disponer la ensalada de papas en el centro de una fuente. Acomodar encima los huevos duros y espolvorear con perejil picado. Terminar la fuente con la carne cocida, el jamón, lechuga, sardinas y tomates. Condimentar todo con sal, mostaza, aceite y vinagre.

TARTA DE CORVINA

1 corvina de 1 kg, agua, sal, verduritas,
papas, ají, cebolla rallada. Masa para tarteletas (pág. 63),
mayonesa de 3 yemas, huevos duros y rodajitas de tomate.

• Cocinar la corvina en agua con sal, verduritas y las papas en cubos.

• Preparar la masa como indica la receta, rellenar un molde, forrar con papel de seda y rellenar con

porotos para que no se levante. Cocinar, retirar y enfriar.

• Preparar la mayonesa. Mezclar las papas con el pescado y agregar el ají picado y la cebolla. Mezclar con la mitad de la mayonesa y rellenar la tarta. Decorar con los huevos duros, el tomate y el resto de mayonesa.

POLLO AL HORNO CON SALSA MALAVER

Preparar un pollo y asarlo a gusto (pág. 63).
Acompañar con la siguiente salsa: 1 taza de mayonesa, ½ taza de crema de leche, 2 cucharadas de berros finamente picados, ½ taza de queso roquefort bien pisado, 1 pizca de pimienta de cayena, sal y mostaza.

• Se mezcla todo muy bien y se rocían las presas.

MANZANAS ASADAS RELLENAS

6 manzanas grandes, 100 g de azúcar negra, 1 taza de agua.
Relleno: pulpa de las manzanas, puré de 2 batatas, 300 g de nueces picadas, 4 cucharadas de azúcar, 1 cucharadita de esencia.
Varios: crema chantilly, guindas confitadas.

• Lavar las manzanas, quitarles una tapita y ahuecarlas un poco.

• Preparar el relleno picando finamente la pulpa que se retiró a las manzanas. Agregar el puré de batatas, las nueces, esencia, azúcar. Mezclar bien, rellenar las manzanas, cubrir con la tapita que se les retiró y acomodar en asadera. Agregar agua con azúcar y hornear lentamente. Dejar enfriar y acompañar con la crema chantilly decorando con una guinda.

PLATOS MEDIANAMENTE ECONOMICOS

PARA 6 PERSONAS

Vithel thonné.
Bandeja americana.
Huevos al roquefort.
Tortilla fría de alcauciles.
Ensalada de paltas y naranjas.
Pastel de hojas Clementina.
Aspic de frutillas.
Arrollado con jamón.
Lengua fría ccn salsa de yemas.
Torta pascualina.
Ensalada japonesa. Pág. 5.
Pavita rellena.
Helados.
Antipasto. Pág. 64.
Chinitos a la rusa.
Mousse de paltas.
Jamón caliente a la americana.
Pollo al horno. Pág. 63.
Bombas rellenas con helado.

VITHEL THONNE

1 pesceto mediano, agua, sal y verduritas, 1 latita de atún, mayonesa de 2 yemas, jugo de 1 limón, 1 cucharadita de mostaza, pickles picaditos, 2 huevos duros picados.

• Hervir el pesceto en agua con sal y las verduras. Dejarlo enfriar y cortarlo en láminas bien finas.

• Preparar una mayonesa de 2 yemas, condimentarla a gusto y agregarle los pickles, jugo de limón, dos o tres cucharadas de agua caliente, el atún bien deshecho y la mostaza.

• Cubrir con esta pasta la carne y salpicar con el huevo duro picado.

BANDEJA AMERICANA

12 tajadas de jamón cocido, 12 de jamón crudo, 12 de *roast-beef* (o similar), 12 tomatitos rellenos con ensalada rusa, trozos de duraznos al natural, 12 canapés de paté de foie, trocitos de queso, pickles, aceitunas rellenas, cuartos de paltas, 12 mitades de huevos rellenos.

• Acomodar los tomates rellenos en el centro de la fuente y disponer alrededor el resto de los ingredientes intercalándolos con los trozos de duraznos, canapés, huevos rellenos, etc. Esta fuente se puede enriquecer a gusto.

HUEVOS AL ROQUEFORT

6 huevos, 70 g de queso roquefort, 80 c.c. de crema de leche, sal, pimienta, 2 cucharadas de ketchup, 1 cucharadita de paprika dulce.

• Hervir los huevos, pelarlos, dejarlos enfriar y cortarlos por la mitad. Quitarles la yema y mezclarla con el queso, la salsa ketchup, paprika, sal, pimienta y crema de leche. Rellenar las mitades y decorar con tiritas de morrones.

TORTILLA FRIA DE ALCAUCILES

1 docena de alcauciles grandes, 1 taza de aceite, 2 cucharadas de caldo, sal, pimienta, 3 huevos grandes.

• Limpiar los alcauciles. Cortar los corazones y tronquitos en rebanadas finas. Calentar el aceite, agregar los alcauciles, saltearlos, incorporar el caldo, poner un poco de sal, tapar y dejar cocer despacio. Cuando estén tiernos se les da fuego fuerte para evaporar el líquido. Batir los huevos, condimentarlos; agregarlos y hacer la tortilla. Dorarla de un lado y darla vuelta. Servir.

ENSALADA DE PALTAS Y NARANJAS

3 paltas, 6 naranjas, sal, aceite, vinagre.

• Pelar las paltas y naranjas. Cortarlas, acomodarlas en una fuente y rociarlas con los condimentos. Servir fría.

PASTEL DE HOJAS CLEMENTINA
(tibio o caliente)

Masa: 600 g de harina, 400 de manteca, 1 cucharada de canela, 250 g de azúcar, 6 yemas, una pizca de sal.
Relleno: 1 gallina, 150 g de manteca, 2 cebollas, ½ cucharadita de pimentón, 100 g de pasas de uva, 12 aceitunas verdes, 100 g de orejones, 1 cucharada de canela, un poco de sal fina, 2 cucharadas de azúcar, 1 cucharón de caldo, 3 huevos, 3 huevos duros.
Varios: Merengue de 3 claras y 6 cucharadas de azúcar.

Masa

- Prepararla poniendo la harina en forma de corona. En el centro la manteca, canela, azúcar, yemas, sal fina, y formar una masa de mediana consistencia. Dejar descansar y dividir en dos. Con una mitad estirar y forrar un molde redondo. Reservar la otra para cubrir.
- El relleno se prepara cocinando la gallina y separándole los huesos de la carne.
- Cortar en tiras finas. Picar y dorar la cebolla. Agregarle el pimentón y la carne. Rehogar un poco.
- Poner las pasas sin semilla, las aceitunas, los orejones remojados y picados, la sal, azúcar, caldo y canela. Dejar hervir hasta que espese. Retirar, dejar enfriar y agregar los huevos crudos. Revolver bien y rellenar el molde forrado.
- Cubrir con la otra mitad de masa y hornear hasta que la masa esté cocida y doradita.
- Batir las claras hasta que estén a nieve. Agregar el azúcar, recubrir el pastel y dar un golpe de horno

para dorar el merengue. Se puede servir frío, aunque se aprecia mejor el sabor presentándolo tibio o caliente.

ASPIC DE FRUTILLAS

1 kg de frutillas, 4 cucharadas de azúcar,
1 ½ paquete de gelatina de frutillas, 400 g de agua hirviendo,
½ kg de crema chantilly.

- Lavar las frutillas. Quitarles el cabito, agregarles el azúcar y mezclar.
- Disolver la gelatina con el agua hirviendo. Dejar enfriar, mezclar con las frutillas, colocar en un molde y dejar helar. Pasar rápidamente por agua caliente, desmoldar y acompañar con la crema chantilly.

ARROLLADO CON JAMON

Arrollado de 6 huevos, 200 g de jamón cocido,
1 taza de palmitos, 3 huevos duros, 12 aceitunas picadas,
mayonesa de 2 yemas, lechuga, mostaza, sal y pimienta.
Varios: 6 u 8 tomates, ensalada rusa, aceitunas negras o ciruelas en compota, hojas de lechuga.

- Preparar el arrollado de seis huevos mezclándolos con 2 cucharadas de azúcar, 1 cucharadita de sal y 200 g de harina. Se cocina en horno moderado sobre una placa recubierta con papel enmantecado. Se arrolla sobre repasador húmedo y se deja enfriar.
- Mezclar la mayonesa con el jamón cocido, acei-

tunas, huevos duros, palmitos, mostaza y sal. Cubrir con esta mezcla el arrollado. Tapar con hojas de lechuga y unas tajadas de jamón reservado.

• Arrollar, espolvorear con azúcar y quemar con una planchita.

• Rellenar los tomatitos con la ensalada rusa, decorar con aceitunas o ciruelas y servir sobre un lecho de lechugas.

LENGUA FRIA CON SALSA DE YEMAS

1 lengua, sal, agua, verduritas.
Salsa: 2 yemas cocidas, 2 yemas crudas, 1 cucharadita de mostaza, 1 taza de aceite, 1 diente de ajo,
½ cucharada de perejil picado,
2 cucharadas de vinagre, sal, pimienta y alcaparras..

• Pelar, lavar y limpiar la lengua. Hervir con agua, sal y verduras hasta que esté tierna. Preparar la salsa.

• Mezclar las yemas crudas con las cocidas, mostaza y un poco de aceite, en el que se habrá dorado un ajo. Agregar perejil picado, vinagre y condimentar a gusto.

• Cortar la lengua fría en rebanadas, cubrir con la salsa y servir.

TORTA PASCUALINA

Masa: 300 g de harina, 2 cucharadas de aceite,
1 huevo, sal fina, 70 g de manteca.
Relleno: 6 atados de espinacas, 6 atados de acelgas,
2 cucharadas de miga de pan rallado, 4 huevos, 100 g de queso rallado, ½ taza de aceite, sal, pimienta y nuez moscada.
Varios: aceite, 4 huevos enteros, huevo batido, queso rallado

• Preparar la masa poniendo la harina sobre la mesa. Disponer en el centro el aceite, manteca, huevo entero, sal fina y agua en cantidad suficiente como para formar una masa. Dividirla en cuatro partes y dejar descansar.

• Cocinar las verduras, escurrirlas, picarlas y colocarlas en un bol grande. Agregar el resto de los ingredientes, mezclar bien.

• Forrar con una porción de masa un molde enmantecado y enharinado. Rociar con un poco de aceite y disponer otra porción de masa estirada. Acomodar el relleno, hacer cuatro hoyitos, romper en cada uno un huevo, espolvorear con un poco de queso rallado y tapar con una tercera parte de la masa uniéndola con las anteriores. Pintar con aceite y recubrir con la última parte haciendo un repulgo en los bordes. Pintar con huevo batido y hornear durante una hora y cuarto aproximadamente.

PAVITA RELLENA

1 pavita mediana, sal, coñac.
Relleno: ½ kg de carnaza de ternera, 300 g de carnaza de cerdo, 1 cebolla, un poco de aceite, la miga de 3 pancitos, 1 latita de jamón del diablo, 100 g de jamón cocido, 200 g de castañas, 4 huevos, 2 trufas, sal, pimienta, nuez moscada.

• Limpiar la pavita, sacarle el hueso de la pechuga y condimentarla con sal, coñac.

• Rellenarla con la siguiente preparación: poner en un bol las carnes, la cebolla picada y dorada aparte, la miga de pan remojada en la leche y exprimida, el jamón del diablo, las castañas cocidas y picadas,

los huevos, trufas picaditas y condimentadar bien a gusto.

• Revolver bien y rellenar. Coser las aberturas, atarlas patas y acomodar en una asadera. Rociar con manteca, sazonar a gusto y hornear durante dos horas y media aproximadamente. Servir tibia o fría.

CHINITOS A LA RUSA

8 huevos, 1 cucharada de manteca, 1 cucharadita de mostaza, sal, pimienta, aceitunas verdes, anchoas, ensalada rusa, mayonesa, 1 lata de atún, aceitunas negras, ajíes, perejil picado, 2 huevos duros.

• Cocinar los huevos duros, dejarlos enfriar, pelarlos y quitarles una tapita de la parte más ancha. Retirar las yemas y mezclarlas con manteca, mostaza, sal y pimienta. Rellenar los huevos ayudándose con una manga pequeña. Formar con la aceituna la cabeza del chinito y con el medallón, el sombrero.

• Acomodar la ensalada rusa en una fuente, sobre ella el contenido de la lata de atún y encima los chinitos.

• Terminar decorando con el resto de los ingredientes.

MOUSSE DE PALTAS

2 tazas de puré de paltas, 1 taza de mayonesa, ¼ de litro de caldo, 40 g de gelatina natural,

2 cucharadas de jugo de limón, 100 g de crema de leche batida espesa, apio picado, 50 g de nueces picadas,
mostaza, sal, pimienta, jamón cocido, hojas de lechuga.

• Remojar la gelatina en el caldo. Poner en un tazón el puré de paltas, apio, nueces y demás ingredientes. Mezclar con la gelatina, mayonesa, crema de leche batida. Verter en un molde savarin seco, llevar a la heladera y enfriar bien.

• Desmoldar y decorar con hojas de lechuga y jamón cocido.

JAMON CALIENTE A LA AMERICANA

Rodajas de jamón cocido de 1 cm de espesor,
rodajas de ananá, azúcar negra.

• Disponer el jamón en una asadera. Sobre ellas el ananá, espolvorear con azúcar negro y hornear unos minutos. Servir acompañando con ensaladas de la estación.

BOMBAS RELLENAS CON HELADO

Masa: 200 g de harina, 200 g de agua,
sal, 70 g de manteca, 6 ó 7 huevos. Helado a gusto.

• Preparar la masa poniendo el agua, manteca y sal en una cacerolita. Dejar que largue el hervor y echar la harina mientras se va revolviendo con la cuchara. Remover la mezcla 10 minutos y agregar los huevos de a uno por vez, hasta que queden bien unidos. Dejar descansar. Formar las bombas sobre chapas limpias, hornear, dejar enfriar y rellenar con el helado elegido.

PARA PLATOS DE CIERTA CATEGORIA

PARA 6 PERSONAS

Bombas de camarones chaud-froid.
Cima de pavita a la rusa.
Ensalada Waldorf.
Ensalada "Angel" c/jamón.
Pollo al horno. Pág. 63.
Helado.
Torta helada de frutillas.

Pejerrey a la nieve.
Pascualina de alcauciles.
Paltas rellenas.
Perdices en escabeche.
Ensaladas de verano. Pág. 63.
Ensalada de frutas.

BOMBAS DE CAMARONES CHAUD-FROID

Masa bomba (ver receta "Bombas rellenas con helado", pág. 20), mayonesa de 3 yemas, 1 kg de camarones,
2 huevos duros, sal, pimienta, mostaza,
salsa chaud-froid, láminas de trufas, rodajas de limón.

• Preparar la masa como indica la receta para bombas con helado y rellenar con una mezcla de mayonesa, camarones pelados y picados, huevos duros picados, sal, pimienta y mostaza.

• Preparar la salsa chaud-froid mezclando 100 g de manteca derretida con 3 cucharadas colmadas de harina, ½ litro de leche. Se revuelve hasta que quede espeso y se le agrega 10 g de gelatina remojada y 100 g de crema. Revolver sobre el fuego, condimentar, dejar enfriar y cubrir las bombas. Decorar con las trufas y el limón.

CIMA DE PAVITA A LA RUSA

1 pavita, medio vaso de coñac, condimentos.
Relleno: 750 g de carnaza de ternera, media cebolla,
1 cucharada de manteca, 100 g de jamón cocido,
½ kg de castañas frescas, miga de 2 pancitos,
4 cucharadas de aceite, 2 cucharadas de coñac,
6 huevos, sal, pimienta y nuez moscada.

• Limpiar la pavita, quitarle el buche y deshuesarla. Lavarla, secarla y condimentarla con sal, coñac y pimienta.

• Mezclar todos los ingredientes del relleno (las castañas se pican y cocinan en caldo). Condimentar a gusto, rellenar la pavita, coser las aberturas, envolverla en un lienzo y cocinar en agua caliente con abundantes verduras y sal. Dejar reposar en el caldo cuando haya completado la cocción, retirar, prensar y enfriar (cocinar 3½ hs. aprox.).

ENSALADA WALDORF

4 apios, 4 manzanas, 200 g de nueces, mayonesa o crema de leche.

• Picar los apios. Cortar las manzanas en cubitos y mezclar todo junto con las nueces picadas. Condimentar con sal, limón y crema de leche o mayonesa.

ENSALADA "ANGEL" CON JAMON

1 lata de duraznos al natural, 1 blanco de apio picado,
200 g de queso mantecoso, 200 g de crema de leche,
1 taza de mayonesa, el jugo de 1 limón,
1 cucharadita de mostaza, 1 cucharadita de sal,
1 pizca de pimienta roja, 30 g de gelatina natural,
tajadas de jamón cocido, lechuga.

• Retirar los duraznos de la lata. Verter el jugo en una taza, completar media más y poner en una cacerola. Agregar la gelatina, el apio y jugo de limón. Calentar hasta que rompa el hervor. Retirar y dejar enfriar. Pisar el queso y mezclarlo con la mayonesa y con el líquido.

• Agregar la crema batida espesa, 1 taza de duraznos picados, condimentos y mezclar. Verter en un molde Savarín y enfriar bien. Desmoldar y acompañar con jamón y hojas de lechuga.

TORTA HELADA DE FRUTILLAS

• Se prepara un bizcochuelo de seis huevos y se cocina. Luego se ahueca bien y se lo rellena con helado de frutillas al que se le agregan frutillas frescas. Se decora con crema chantilly y sirve frío.

PEJERREY A LA NIEVE

10 filetes de pejerrey, sal, pimienta, jugo de limón, agua caliente. Ensalada rusa común, realzada con pickles picaditos, 2 manzanas ácidas, nueces picadas y duraznos en almíbar en dados.
Salsa chaud-froid (ver receta "Bombas de camarones chaud-froid", pág. 22), ½ litro de gelatina de carne, trufas, pepinitos, cerezas, palta.

• Lavar, condimentar los filetes, sazonarlos, doblarlos por la mitad y sostenerlos con un palillo. Acomodarlos en una asadera, cubrirlos con agua caliente, taparlos con papel manteca enmantecado y hornear durante 15 minutos. Retirar, escurrir y dejar enfriar.

• Preparar una ensalada rusa común y agregarle los ingredientes nombrados. Disponerla en una fuente. Bañar los filetes con la salsa chaud-froid, dejar enfriar y decorar con trufas, aceitunas negras, etcétera.

• Preparar la gelatina de carne, dejar enfriar, picar y decorar la fuente con ella.

PASCUALINA DE ALCAUCILES

Masa (ver "Pascualina", pág. 17).
Relleno: 4 docenas de alcauciles, 1 taza de aceite,
1 cebolla picada, agua, sal, pimienta,
1 taza de queso rallado, 10 huevos, nuez moscada.

- Preparar la masa como indica la "Pascualina".
- Lavar los alcauciles, rasparlos, cortar los corazones en rodajas finas y los tronquitos. Dorar la cebolla en el aceite, agregar los alcauciles comestibles, 1 taza de agua caliente, tapar y dejar cocinar hasta que esté bien cocinado y el agua reducida. Retirar del fuego, dejar entibiar y agregar el resto de los ingredientes. Mezclar.
- Proceder con la masa como en el caso de la "Pascualina", rellenar con la mezcla preparada, tapar, hacer repulgo, pintar con huevo y hornear.

PALTAS RELLENAS

Las paltas admiten cualquier tipo de relleno.
En este caso sugerimos ahuecarlas y rellenarlas con camarones y mayonesa.

PERDICES EN ESCABECHE

10 perdices, sal, pimienta, 8 zanahorias, 3 cebollas,
1 cucharadita de pimienta en grano,
3 hojas de laurel, 8 dientes de ajo, 1 taza de vinagre,
1 vaso de vino, 3 tazas de aceite, 4 rodajas de limón.

- Limpiar las perdices, condimentarlas y disponerlas en una cacerola. Agregar el resto de los ingredientes excepto el limón, que se incorpora 10 minutos antes de acabar la cocción. Retirar y servir frías.

PLATOS ECONOMICOS

PARA 10 PERSONAS (**)

Arrollado de pescado (2)
Tomates rellenos al jamón.
Naranjas rellenas a la americana (2).
Matambre relleno. Pág. 64.
Pollo al horno con ensaladas. Pág. 63.
Pastel de fuente con verduras. (2)
Helado.
Ensalada "Miami" (2).
Gallina a la rusa.
Vithel thonné. Pág. 13.
Pan de merluza.
Tomates rellenos. Pág. 65.
Postre de damascos.
Ensalada de arroz.
Ensalada de queso y tomates (2).
Cima rellena con verduras.
Tomates rellenos con mariscos (2).
Pastel con panceta y manzanas.
Manzanas asadas rellenas. Pág. 11.

(**) Todas las recetas que se acompañan con un número están indicando la cantidad de veces que debe aumentarse la receta original para que las porciones resulten suficientes.

ARROLLADO DE PESCADO (2)

Preparar un arrollado de 4 huevos (pág. 16), 1 taza de mayonesa, pescado fresco o en conserva (a gusto), hojas de lechuga.

- Preparar el arrollado, hornearlo y dejarlo enfriar.
- Mezclar la mayonesa con el pescado. Condimentar a gusto y rellenar el arrollado con esta pasta.
- Arrollar y disponer en una fuente orlada con lechuga picada.

TOMATES RELLENOS AL JAMON

6 tomates, 3 papas, 2 zanahorias, ½ kg de arvejas, 100 g de jamón cocido, mayonesa de 3 yemas, anchoas, rodajas de jamón crudo, corazones de lechuga, aceitunas verdes y negras, huevos duros.

- Sacar una tapita a los tomates y vaciarlos.
- Hervir papas y zanahorias en daditos chicos. Cortar el jamón cocido en daditos. Preparar la mayonesa de 3 yemas.
- Mezclar las papas, zanahorias, arvejas y jamón con un poco de mayonesa y rellenar con ello los tomates, previamente condimentados con sal; decorarlos por encima con mayonesa; colocarles las tapitas y adornarlos con las anchoas.

• Acomodarlos en una fuente acompañándolos con las rodajas de jamón crudo, los corazones de lechuga, las aceitunas negras y verdes y cuartos de huevos duros.

NARANJAS RELLENAS A LA AMERICANA (2)

6 lindas naranjas, blanco de 1 apio,
70 g de nueces, 1 manzana en cubos, 3 cucharadas de yogur, 1 cucharada de jugo de limón,
100 g de crema de leche batida espesa.

• Quitar una tapita a las naranjas y ahuecarlas. Picar la pulpa y mezclarla con la manzana, nueces, apio, yogur, crema batida, jugo de limón. Rellenar las naranjas. Acompañar con cartuchos de jamón y trocitos de queso fresco.

PASTEL DE FUENTE CON VERDURAS (2)

Masa de tarteletas (pág. 63).
Relleno: 6 atados de espinacas, 1 cebolla,
½ taza de aceite, 1 taza de zanahorias ralladas,
1 taza de apio picado, 1 cucharada de perejil picado,
2 huevos, 2 cucharadas de queso fresco rallado,
condimentos, ½ cucharadita de nuez moscada,
2 huevos duros, huevo batido.

• Preparar la masa como indica la receta. Cocinar, escurrir y picar las espinacas.

• Picar la cebolla y rehogarla en aceite. Agregar las espinacas, retirar del fuego, incorporar las zanahorias, apio, perejil, huevos, quesos, condimentos a gusto.

• Dividir la masa en dos partes. Forrar con una un molde enmantecado y enharinado. Colocar el relleno y

los huevos duros en rodajas. Tapar con la otra masa. Hacer un repulgo, pintar con huevo y hornear.

ENSALADA "MIAMI" (2)

5 huevos duros, 50 g de manteca, sal, pimienta, aceitunas negras, verdes, 6 rodajas de jamón crudo, 6 sardinas, 2 papas cocidas, hojas de lechuga, rodajas de tomates, 6 filetes de anchoas.

- Cortar los huevos por la mitad, dentarles los bordes, retirar las yemas y mezclarlas con manteca, sal, pimienta y volver a rellenar las cavidades.
- Disponer en una fuente el jamón a modo de cartucho y en el centro colocar una sardina, dos rodajas de papa cocida, los huevos rellenos, las aceitunas y una orla de lechuga, unas rodajas de tomate y filetes de anchoas.
- Rociar todo con aceite, vinagre y sal.

GALLINA A LA RUSA

- Se prepara hirviendo una gallina que luego se enfria y corta en presas.
- Sobre una fuente de dispone una ensalada rusa y sobre ella las presas de pollo.
- Decorar con huevos duros, aceitunas, lechuga, tomates.

PAN DE MERLUZA

¾ kg de filetes de merluza, mayonesa de 2 yemas, 1 taza de jugo de tomates, 20 g de gelatina, el blanco de 1 apio, condimentos, lechuga, tomates.

• Cocinar la merluza. Desmenuzarla y mezclarla con el apio, la mayonesa, mostaza, sal y pimienta. Disolver la gelatina con el jugo de tomates y darle un hervor. Retirar y dejar enfriar sin que se congele. Mezclar con el pescado y enfriar dentro de un molde alargado. Retirar pasando por agua caliente y servir decorando con lechuga y tomate.

POSTRE DE DAMASCOS

¼ de kg de orejones de damascos, ¼ de litro de agua, 300 g de azúcar, 30 g de gelatina en polvo, 400 g de crema de leche, esencia de vainilla.
Varios: crema chantilly, bombitas acarameladas.

• Remojar los orejones, cocinarlos cuando estén tiernos. Escurrirlos y reservar el agua. Pasarlos por tamiz, agregar el líquido reservado hasta completar ¾ de litro.

• Poner en un tazón enlozado los orejones, el agua y la gelatina. Llevar al fuego y batir hasta que se caliente. Retirar, agregar el azúcar y enfriar sobre hielo. Agregar la crema chantilly y perfumar con la esencia. Verter en un molde budinera, enfriar bien y desmoldar. Decorar con crema chantilly y bombitas acarameladas.

ENSALADA DE ARROZ

4 tazas de arroz cocido y frío, blanco de 1 apio picado,
2 pimientos morrones picados,
1 taza de mayonesa, 4 cucharadas de nueces picadas,

10 aceitunas verdes picadas, 1 cucharada de mostaza,
1 manzana verde en cubitos, jugo de 1 limón,
4 cucharadas de salsa ketchup, 3 tomates, condimentos.

• Mezclar todos los ingredientes menos los tomates. Acomodar en una fuente, acompañar con gajos de tomates y servir.

ENSALADA DE QUESO Y TOMATES (2)

300 g de queso gruyère rallado, 6 tomates,
½ taza de pickles picaditos, 4 huevos duros cortados en ruedas, ½ taza de morrones picados,
12 aceitunas verdes, ½ taza de mayonesa liviana,
condimentos, 4 cucharadas de ketchup.

• Ahuecar los tomates, condimentarlos y escurrirlos.

• Mezclar los ingredientes. Rellenar los tomates y servirlos bien fríos.

CIMA RELLENA CON VERDURAS

7 atados de acelgas, 1 lata de salchichas de viena,
5 huevos, 150 g de queso rallado,
1 cebolla picada, ¾ de taza de aceite, condimentos a gusto.

• Lavar y hervir 5 atados de acelga. Picarla. Dorar la cebolla en el aceite, agregar la acelga, los huevos, queso y condimentos.

• Lavar los atados restantes, colocar las hojas sobre un repasador en forma de colchón rectangular. Acomodar encima las acelgas cocidas, las salchichas y arrollar todo. Envolver con el repasador, atar los extremos con piolín, hervir en abundante agua con sal. Retirar, prensar un poco y dejar enfriar. Servir fría.

TOMATES RELLENOS CON MARISCOS (2)

6 tomates, 2 tazas de una mezcla de camarones, almejas y mejillones limpios y picados,
1 pepino pelado y picado, 3 huevos duros cortados,
blanco de 1 apio picado, ¾ de taza de mayonesa,
1 cucharadita de mostaza, jugo de limón, sal y pimienta.

- Cortar los tomates en rodajas (o ahuecarlos).
- Mezclar todos los ingredientes menos los huevos duros y formar una pasta espesa.

- Untar las rodajas (o rellenar los huecos) con esta mezcla y decorar con huevo y lechuga.

PASTEL CON PANCETA Y MANZANAS

100 g de panceta, aceite, 2 cebollas, 4 manzanas ácidas en rodajas finas, 1 cucharada de azúcar.
Masa (ver "Pastel de cebollas y queso", pág. 8).

- Preparar la masa como se indica en el "Pastel de cebollas y queso".

- Picar la panceta, cortar la cebolla en láminas finas y rehogarla en aceite. Agregar la panceta, incorporar las manzanas y cocinar lentamente todo. Condimentar con sal y azúcar.

- Forrar una tartera con la mitad de la masa. Rellenarla con la preparación y tapar con el resto. Pintar con un huevo batido y hornear.

PLATOS MEDIANAMENTE ECONOMICOS

PARA 10 PERSONAS

Paltas con salsa golf.
Fuente Nochebuena.
Herraduras de pejerrey.
Lechón adobado.
Pascualina de alcauciles. Pág. 25
Postre helado de chocolate.

Aspic de camarones.
Lengua fría Bella Vista.
Cima rellena con alcauciles.
Ensaladas de verano. Pág 63.
Pastel de cebollas y queso. Pág. 8.
Pollo al horno. Pág. 63.
Pastel helado de ricotta

Vithel thonné. Pág. 13.
Arrollado con jamón. Pág. 16.
Pavita fría decorada.
Ensalada de palta y pomelo (2).
Ensalada de tomate y ananá (2).
Ensalada de remolacha. Pág. 63.
Palmitos con salsa golf.
Helado con ensalada de frutas.

FUENTE NOCHEBUENA

12 tajadas finas de pechuga de pavo,
12 tajadas de jamón crudo, 12 de jamón cocido,
12 tajadas de rosat-beef, 12 tomatitos rellenos, trocitos de queso, duraznos en trozos, cuartos de paltas,
pepinitos, huevos rellenos, ensalada rusa (pág. 63).

• Disponer la ensalada rusa en el centro de una fuente. Hacer cartuchos con el jamón y rellenarlos con huevos hilados. Acomodar el blanco de pavita, las paltas, huevos y tomates rellenos junto con el resto de los ingredientes de modo que resulte una bandeja decorativa. Servir fría.

HERRADURAS DE PEJERREY

6 pejerreyes chicos.
Relleno: ½ cebolla, 50 g de manteca,
½ kg de camarones, 100 g de miga de pan, 1 huevo,
sal, pimienta y nuez moscada, salsa chaud-froid (ver pág. 22).

• Quitar a los pescados el espinazo y espinas. Dejarles la cabeza.

• Picar y dorar la cebolla, agregar los camarones limpios y picados, saltear un momento Incorporar la miga de pan exprimida, huevo, sal, pimienta y nuez moscada. Rellenar los pescados, envolver en papel enmantecado de seda y darles forma de herraduras.

• Colocarlos en una asadera, cubrirlos con agua y hornear. Escurrir y dejar enfriar.

• Bañar con la salsa chaud-froid y decorar.

LECHON ADOBADO

1 lechón, 1 cucharada de sal fina, 1 cucharadita de pimienta, jugo de 1 limón, 10 dientes de ajo,
1 taza de vinagre, 1 de aceite, 1 cucharada de ají picante, 1 cucharada de perejil picado,
½ taza de vino blanco, 2 hojas de laurel.

• Condimentar el lechón con sal, pimienta y jugo de limón. Acomodarlo en una asadera, untarlo con ajo picado, agregar el vinagre, aceite, perejil, ají picante y vino. Dejar macerar unas cuantas horas. Retirar una taza del jugo y cocinar en horno durante dos horas aproximadamente. Una vez cocinado, se retira y rocía con la taza reservada.

POSTRE HELADO DE CHOCOLATE (5)

Crocante. 120 g de azúcar, 6 cucharadas de agua, 80 g de nueces, 30 g de manteca.
Crema helada: 300 g de manteca, 200 g de azúcar, 4 yemas, 1 ½ paquete de chocolate rallado, 150 g de agua hirviendo, 4 claras a nieve.
Decoración: una rosa de manteca.

• Preparar el crocante remojando el azúcar en el agua y cocinándolo hasta que tome hilo color rubio.

• Incorporar las nueces y dejar que tome color caramelo. Retirar, colocar sobre un mármol aceitado y

dejar enfriar. Aplastar con un palote y una vez bien molido agregarle 30 g de manteca. Mezclar.

• Enmantecar un molde redondo y adherir el crocante contra el fondo y paredes. Batir la manteca, azúcar y yemas. Agregar el chocolate disuelto con el agua hirviendo. Incorporar finalmente las claras a nieve. Verter en el molde y enfriar bien. Desmoldar y decorar con una rosa de manteca.

ASPIC DE CAMARONES

1 kg de camarones, 1 taza de apio picado,
1 cucharadita de mostaza, 1 cucharadita de sal fina,
1 taza de manzanas cortadas en daditos,
mayonesa de dos yemas, ½ taza de nueces picadas,
½ litro de gelatina común, gotas de colorante rojo

• Poner en el fondo de un molde Savarin un poco de gelatina y dejar enfriar bien.

• Mezclar los camarones limpios con el apio, manzanas, mayonesa, mostaza, sal, nueces y 1 taza de gelatina fría a la que se le habrá dado color. Mezclar y rellenar el molde.

• Dejar congelar. Pasar rápidamente por agua caliente y desmoldar.

LENGUA FRIA BELLA VISTA

1 lengua cocida, paté de foie-gras, salsa chaud-froid (ver pág. 22), ensalada rusa, gelatina de tomates, hojas de lechuga

- Preparar la salsa chaud-froid y la gelatina.
- Mezclar ensalada rusa con 1 taza de gelatina de tomates fría. Distribuir en pequeños moldes y enfriar bien. Cortar la lengua y disponerla en una fuente. Unir las tajadas entre sí untándolas con paté y rociar todo con salsa chaud-froid. Desmoldar los moldecitos y acompañar alrededor de la carne. Decorar con lechuga.

CIMA RELLENA CON ALCAUCILES

1 ½ kg de cima de ternera, condimentos.
Relleno: 1 ½ docena de alcauciles, agua, sal,
1 cucharada de harina, media cebolla,
50 g de manteca, 100 g de queso rallado,
5 huevos, sal, pimienta, nuez moscada.

- Abrir la cima a modo de bolsa y coserla dejándole una abertura.
- Preparar los alcauciles hirviéndolos en agua y sal. Escurrirlos y picar la parte comible. Poner en un tazón y agregar la cebolla picada cocida en manteca, el queso, los huevos, sal, pimienta y nuez moscada. Mezclar. Rellenar la cima y coser la abertura.
- Cocinar en agua con sal durante dos horas, aproximadamente.
- Retirar del fuego, dejar reposar la carne un cuarto de hora, escurrir, prensar y cortar.

PASTEL HELADO DE RICOTTA

1 kg de ricotta, 350 g de azúcar, 250 g de crema de leche,
2 cucharaditas de esencia de vainilla, 1 taza de puré de

duraznos, 20 g de gelatina sin sabor, 2 cucharadas llenas con cacao, 4 cucharadas de leche caliente.

- Mezclar la ricotta con el azúcar. Agregar la crema de leche, perfumar con la esencia, incorporar la gelatina con ½ tacita de agua caliente. Dividir la preparación en tres partes. Dejar una simple. Incorporar a la segunda el puré de duraznos y a la tercera el chocolate disuelto con la leche.
- Poner las mezclas por capas en un molde alargado dejándolo 24 horas. Enfriar cada capa antes de agregar la otra.
- Desmoldarlo y servir con crema chantilly.

PAVITA FRIA DECORADA

1 pavita, coñac, sal.
Relleno: 100 g de manteca, 1 cebolla, 750 g de carnaza de ternera, miga de 1 pancito y medio,
1 cucharada de perejil picado, 4 huevos enteros,
1 copa de coñac, sal, pimienta, nuez moscada,
¼ kg de carnaza de cerdo, 100 g de manteca, ½ taza de agua.
Varios: ensalada rusa, tomatitos, mayonesa, trufas.

- Preparar la pavita para que quede limpia. Quitarle el hueso de la pechuga. Lavarla y condimentarla.
- Preparar el relleno picando y dorando la cebolla junto con la carnaza de ternera y el cerdo picado. Saltear y agregar la miga, el perejil, los huevos, coñac. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Re-

llenar la pavita. Coser las aberturas, atar las patas con un piolín, acomodar en una asadera y rociar con la manteca y el agua. Hornear hasta que esté cocida. Dejar enfriar y acomodar en una fuente. Cortar transversalmente la pechuga con el relleno y acompañar con los tomatitos rellenos con la mayonesa, trufas y la ensalada rusa dispuesta en un bol.

ENSALADAS (2)

De palta y pomelo: Pelar paltas y pomelos. Cortarlos en rodajas sin hollejo y rociar con sal, aceite y limón.

De tomate y ananá: Picar rodajas de ananá, nueces picadas, aceitunas verdes y blanco de apio. Disponer en una fuente rodajas de tomate. Distribuir encima la mezcla de los ingredientes nombrados y rociar con un aliño de aceite, mostaza, ketchup y jugo de limón.

PLATOS DE CIERTA CATEGORIA

10 PERSONAS

Antipasto. Pág. 64.
Alcauciles rellenos con queso (2).
Lomo chaud-froid.
Merluza a la vinagreta.
Paté de hígado.
Ensaladas de verano. Pág. 63.
Postre de damascos. Pág. 30.
Aspic de carne y palta.
Pejerrey relleno con atún.
Tarteletas varias. Pág. 5.
Pollo asado (2). Pág. 63.
Ensaladas.
Ricotta helada con frutas.

ALCAUCILES RELLENOS CON QUESO (2)

6 alcauciles, agua, sal, 1 cucharada de harina.
Relleno: pulpa de alcauciles, 200 g de queso sin sal, 1 cucharadita de mostaza, condimentos.

- Cocinar los alcauciles con agua, sal y harina. Colarlos, enfriarlos y cortarlos por la mitad, a lo largo. Extraerles la parte comestible.
- Picarla, mezclarla con el queso, condimentos y mostaza. Rellenar los alcauciles y rociarlos con aceite, sal y vinagre.

LOMO CHAUD-FROID

1 kg de lomo, sal, 1 latita de paté de foie-gras, 50 g de manteca, 1 cucharadita de mostaza, ensalada rusa, 1 litro de gelatina, ½ litro de salsa chaud-froid (pág. 22), jugo de remolachas crudas, huevos duros, morrones.

- Atar el lomo, condimentarlo y asarlo en el horno envuelto en papel aceitado.
- Mezclar el paté con la manteca y mostaza. Untar los medallones de lomo.
- Preparar una ensalada rusa, la salsa chaud-froid y colorearla con el jugo de remolachas. Cubrir la carne con la salsa. Agregar gelatina a la ensalada rusa. Dejar que tome consistencia en un molde. Desmoldar y acompañar con los medallones de lomo.

MERLUZA A LA VINAGRETA

Merluza, sal gruesa, aceite.
Salsa: 1 cabeza de ajo, 2 cucharadas de perejil,
pepinitos en vinagre, sal, pimienta,
2 huevos duros, 1 taza de vinagre,
1 taza de aceite, 2 cucharadas de alcaparras.

- Lavar, cortar y cubrir el pescado con sal. Dejar reposar una hora, lavar bien. Pasar por harina y freír en aceite hasta que estén bien cocidos.
- Poner en un bol el ajo bien picado, el perejil, pepinitos, huevos duros y alcaparras todo bien picadito. Condimentar, mezclar y cubrir todo el pescado.

PATE DE HIGADO

1 ¼ kg de hígado de ternera, 250 g de tocino fresco,
2 claras, 1 cebolla, 8 filetes de anchoas,
1 latita de paté, ½ taza de harina,
1 ½ taza de crema de leche, ½ cucharadita de pimienta,
½ cucharadita de ají molido,
½ cucharadita de clavo de olor, sal, nuez moscada.
Varios: gelatina, huevos rellenos, fondo de alcauciles.

- Cubrir el hígado con agua durante 24 horas. Quitarle la piel, trozarlo, cortar la cebolla y pasar todo por la máquina junto con las anchoas. Repetir 5 veces la operación.
- Agregar la crema a este paté, la harina y demás ingredientes. Incorporar las claras y recubrir con láminas de tocino.

• Acomodar en un molde alargado y cocinar a bañomaría durante una hora y veinte minutos. Dejar enfriar, quitar el tocino y poner en los costados la gelatina líquida fría. Dejar congelar y desmoldar. Decorar con huevos rellenos, corazones de alcauciles, etc.

ASPIC DE CARNE Y PALTA

2 tazas de carne cocida, 1 de arvejas,
1 taza de papas cocidas, 1 de manzana, 1 taza de blanco de apio,
1 palta grande, 1 litro de gelatina de carne,
medallones de jamón, rodajas de huevo duro,
1 taza de mayonesa, mostaza, sal,
pimienta, aceitunas, cerezas al marraschino.

• Preparar la gelatina y poner un poco en el fondo de un molde redondo.

• Cortar la carne en tiritas y mezclarlas con las arvejas, papas, manzanas, apio y mayonesa. Cortar medallones de palta. Acomodar sobre la gelatina fría rodajas de huevo duro y algunas cerezas. Cubrir con otro poco de gelatina y mezclar la restante con la preparación de carne. Condimentar, verter dentro del molde y enfriar todo.

• Pasar por agua caliente, desmoldar y servir con jamón cocido y tajadas de palta condimentadas con sal y limón.

PEJERREY RELLENO CON ATUN

1 pejerrey de 1 kg, sal, jugo de limón,
agua, manteca, 1 lata de atún de 200 g, mayonesa de 1 yema,
1 cucharadita de mostaza, sal y pimienta,
salsa chaud-froid (ver pág. 22).

• Limpiar el pejerrey y quitarle las espinas y espinazo. Lavarlo, condimentarlo y colocar un papel manteca enmantecado dentro del vientre para que conserve su forma. Hornearlo envuelto en papel manteca dentro de agua caliente hasta que esté cocido. Retirar, dejar enfriar bañándolo con el fondo de la cocción para que no se seque. Preparar la salsa chaud-froid.

• Retirarle el papel del vientre, mezclar la mayonesa con el atún, condimentar y rellenar el pescado.

Disponer en una fuente alargada, cubrir con la salsa chaud-froid y decorar a gusto.

ENSALADAS

Lidia: 1 pera, 2 manzanas, 1 naranja, 1 racimo de uvas,
corazones de lechuga, sal, aceite,
vinagre, 1 cucharada de nueces picadas.

• Pelar las frutas y cortar en tajadas. Quitar el hollejo a las uvas, poner en una ensaladera, agregar la lechuga en juliana, aderezar a gusto y salpicar con nueces.

De paltas: paltas, queso fresco, cebolla rallada, aceitunas.

• Pelar las paltas, partirlas por la mitad y quitarles el carozo. Mezclar el queso con nueces picadas, acei-

tunas, cebolla ralladura y condimentos. Rellenar las cavidades, armar nuevamente las paltas, envolver en papel impermeable y enfriar muy bien. Cortar la palta en ruedas, disponer sobre hojas de lechuga y rociar con sal, aceite y vinagre. Servir.

RICOTTA HELADA CON FRUTAS

1 paquete de gelatina de frutillas, 1 ½ taza de agua hirviendo,
20 g de gelatina natural, ralladura de 1 limón,
1 taza de agua fría, 200 g de azúcar,
¾ de kg de ricotta pasada por cedazo,
200 g de crema de leche, peras al natural, 4 higos confitados.

- Preparar la gelatina. Disponer la mitad en un molde y el resto en un recipiente. Congelar ambos.
- Poner en un bol la taza de agua fría, agregarle el azúcar, gelatina natural y ralladura. Calentar. Retirar y continuar revolviendo hasta enfriar. Agregar la ricotta, crema y mezclar. Verter en el molde con la gelatina enfriada. Llevar a la heladera hasta que esté frío y desmoldar. Decorar con peras e higos.

PLATOS ECONOMICOS

PARA 20 PERSONAS

Arroz frío con atún. Pág. 8.
Cima rellena bicolor (2).
Fuente de fiambres y quesos. Pág. 65.
Bizcochuelo atunado.
Tartaletas rellenas. Pág. 5.
Torta pascualina. Pág. 17.
Ensaladas japonesa y rusa. Págs. 5 y 63.
Pollo asado. Pág. 63.
Bordura de duraznos (3).
Melón con jamón.
Tomates rellenos al gusto. Pág. 65.
Gran sandwich de pan.
Lengua fría con salsa de yemas (2). Pág. 17.
Ensaladas de verano. Pág. 63.
Helado.

CIMA RELLENA BICOLOR (2)

1 ½ kg de vacío, 5 huevos duros, condimentos.
Relleno de acelgas: 2 atados de acelgas cocidas y picadas, 2 huevos, 5 cucharadas de queso rallado, 1 cucharada de cebolla rallada, 1 cucharadita de mostaza, condimentos.
Relleno de zapallo: 1 kg de puré de zapallo hervido, 3 huevos, 6 cucharadas de queso rallado, 1 cucharada de cebolla rallada, 1 cucharadita de mostaza, condimentos.

- Preparar la cima de modo que se obtengan dos cavidades. Coser alrededor.
- Mezclar los ingredientes de ambos rellenos por separado. Rellenar cada abertura, introducir en cada bolsa huevos duros, coser y envolver en un repasador.
- Cocinar en agua con sal durante dos horas aproximadamente. Retirar, prensar, dejar enfriar y servir en rodajas.

BIZCOCHUELO ATUNADO

Bizcochuelo: 6 huevos, 2 cucharadas de azúcar, 1 cucharadita de sal, 220 g de harina.
Varios: mayonesa de 3 yemas, sobrante de carne cocida, aceitunas verdes, lechuga, rabanitos, huevos duros, tomates, 1 lata de atún, aceitunas negras.

- Batir los huevos con el azúcar, sal y agregar de

a poco la harina. Hornear en un molde enmantecado y enharinado a temperatura suave. Retirar y dejar enfriar.

- Abrir en tres capas. Mezclar todos los ingredientes menos las aceitunas, lechuga, rabanitos, huevos duros y tomates, que se dejarán para decorar.
- Armar nuevamente el bizcochuelo intercalando la pasta. Decorarlo con los ingredientes reservados.

BORDURA DE DURAZNOS (3)

1 bizcochuelo de 6 huevos, 1 paquete de gelatina de guindas, 400 g de agua hirviendo, ½ litro de crema chantilly, 1 lata de duraznos al natural, 1 copita de coñac.

- Preparar el bizcochuelo siguiendo las indicaciones de una receta clásica.
- Ahuecar el bizcochuelo. Preparar la crema de leche como chantilly endulzándola a gusto. Mezclar parte de la crema con algunos duraznos en cubos, un poco de las migas del bizcochuelo, rociar con coñac y rellenar el bizcochuelo. Tapar con la tapa que previamente se quitó del bizcochuelo y desmoldar sobre él la gelatina. Decorar con el resto de duraznos y bizcochuelo.

GRAN SANDWICH DE PAN

1 pan alargado, lechuga, apio, pepinitos en vinagre, 1 pepino crudo, mayonesa, mostaza, sal, pimienta,

limón, tomates, pimientos morrones, aceitunas verdes,
100 g de manteca, jugo de limón,
rabanitos, huevos duros, nueces, 1 lata de atún.

• Quitar la corteza al pan y cortarlo en láminas. Hacer una pasta con el apio, lechuga, rabanitos y mayonesa. Hacer otra mezcla con tomates, pimientos, aceitunas y mayonesa.

• Batir y mezclar la manteca con limón, rabanitos, huevo duro, nueces, apio y pepinitos en vinagre.

• Mezclar atún con mayonesa. Untar cada lámina de pan con un relleno distinto, armar el sandwich, untar alrededor con pasta de atún y mayonesa, salpicar con huevo duro y decorar a gusto.

PLATOS MEDIANAMENTE ECONOMIC

PARA 20 PERSONAS

Bizcochuelo atunado (2). Pág. 47.
Cima rellena con verduras. Pág. 31.
Pollo al horno. Pág. 63.
Pastel de choclo (3).
Ensalada de verano. Pág. 63.
Salpicón de ave. Pág. 65.
Almendrado con salsa de chocolate.
Empanada de fuente (3).
Pastel de cebollas y queso (3). Pág. 8.
Matambre relleno (3). Pág. 64.
Quiche fría.
Lengua con ricotta. Pág. 52.
Vithel thonné. Pág. 13.
Salpicón de pescado soufflé (2).
Palmitos con salsa golf.
Flan de naranjas. Pág. 7.

PASTEL DE CHOCLO (3)

50 g de manteca, ½ taza de aceite, 1 cebolla, tomate, ½ ají, 24 choclos rallados (3 latas), condimentos a gusto, 1 cucharada de azúcar, 2 huevos.

Picadillo: 50 g de manteca, ¼ de taza de aceite, 1 cebolla, ½ ají, ½ kg de carnaza de ternera picada, aceitunas verdes, 100 g de pasas de uva, huevos duros, condimentos. Manteca.

- Poner en una sartén la manteca y aceite. Dorar la cebolla cortada fina. Agregar el tomate pelado y picado, el ají picado, cocinar y agregar los choclos. Condimentar, revolver bien y agregar los huevos.
- Preparar el picadillo calentando la manteca, aceite y dorando la cebolla picada. Agregar el ají, carnaza, aceitunas sin carozo, pasas y huevos picados.
- Enmantecar una fuente para horno, cubrir el fondo con un poco de la primera preparación, rellenar con el picadillo y terminar con el resto.
- Rociar con manteca y hornear. Se puede servir frío o tibio.

EMPANADA DE FUENTE (3)

Se prepara con un relleno similar a las empanadas de carne y se arma forrando un molde con una masa preparada con 400 g de harina, 6 cucharadas de aceite, 1 huevo, 1 cucharadita de sal fina, agua fría.

- Se prepara la masa uniendo los ingredientes. Fo-

rrar con la mitad un molde circular, rellenar con la preparación de carne elegida, tapar y hornear.

- Se puede servir fría o tibia.

QUICHE FRIA

Masa: 400 g de harina, 250 g de manteca, 1 cucharadita de sal, 125 c.c. de agua helada. **Relleno:** 2 paquetes de muzzarellas, 250 g de panceta ahumada picada,
4 huevos, 400 c.c. de crema de leche, sal, pimienta, nuez moscada.

- Unir los ingredientes de la masa, amasar apenas, formar un bollito y dejar descansar en la heladera 30 minutos.
- Estirarla y forrar con ella un molde redondo enmantecado y enharinado, pinchar la masa con un tenedor.
- Saltear en su misma grasa la panceta.
- Colocar sobre la masa la mozzarella cortada en rodajas finas y encima la panceta.
- Batir los huevos con la crema de leche, condimentar con sal, pimienta y nuez moscada y cubrir con ello los ingredientes del molde.
- Cocinar en horno moderado alrededor de 55 a 60 minutos. Servir.

LENGUA CON RICOTTA

1 lengua cocida, 4 alcauciles, 200 g de ricotta, condimentos.
Ensalada: blanco de 1 apio, 2 papas, zanahorias, 1 lata de arvejas, 1 lata de duraznos al natural, 150 g de nueces picadas, mayonesa de 2 yemas, 4 cucharadas de ketchup, condimentos, palmitos, salsa golf.

• Limpiar, hervir y dejar enfriar la lengua en su caldo.
• Preparar la ensalada hirviendo las papas y zanahorias. Cortarlas en cubitos y mezclarla con el resto de los ingredientes picados. Mezclar con salsa golf y poner en el centro de una fuente.
• Preparar un puré con la parte comestible de los alcauciles, la ricotta, sal, mostaza y pimienta.
• Cortar la lengua en tajadas, untar cada una con la pasta y disponer alrededor de la fuente.

SALPICON DE PESCADO SOUFFLE (2)

Soufflé: 6 yemas, 2 cucharadas de azúcar, 6 claras,
1 cucharadita de sal fina, 2 cucharadas de harina.
Salpicón de pescado: ½ kg de pejerrey cocido.
1 latita de atún, 1 kg de langostinos o camarones,
aceite, sal, limón, condimentos.
Mayonesa de 3 yemas aderezada con 1 cucharada de ketchup,
1 planta de lechuga, 2 tomates.

• Batir las yemas con el azúcar hasta que estén espumosas y entibiar. Batir las claras a nieve, sazonar y mezclar la harina con las yemas y finalmente las claras. Verter en un molde enmantecado y forrado con papel manteca. Hornear 10 ó 12 minutos.
• Desmoldar sobre rejilla y dejar enfriar.
• Salpicón: mezclar el pescado desmenuzado en pequeñas porciones con el atún, langostinos, aceite, limón, sal, mostaza y mezclar bien.
• Abrir el soufflé en dos capas. Poner en el centro un poco de la preparación mezclada con mayonesa y armarlo nuevamente. Terminar la cubierta con el resto del salpicón. Cubrir con mayonesa, decorar con aceitunas, lechuga y tomates.

PLATOS DE CIERTA CATEGORIA

PARA 20 PERSONAS

Peceto Sumac Micanqui (2).
Paltas con salsa golf.
Jamoncito quemado.
Antipasto. Pág. 64.
Tarteletas variadas. Pág. 5.
Pascualina de alcauciles (2). Pág. 25.
Ensaladas. Pág. 39.
Helado con whisky.
Vithel Thonné (2). Pág. 13.
Molde frío de merluza (2).
Cima rellena con ensalada Waldorf. Pág. 31/23.
Pavita rellena. Pág. 18.
Melón con jamón serrano.
Charlotte.

PECETO SUMAC MICANQUI (2)

1 peceto de 1 kg, sal, verduritas.

Salsa: 2 yemas, 50 g de nueces picadas, 1 paquete de bizcochos secos, 1 pocillo con salsa ketchup, 2 pocillos de aceite, mostaza, sal, picante de ají, 200 g de crema de leche. **Varios:** tajadas de tomates, remolachas, alcauciles, 1 pote de queso sin sal, condimentos. 1 cebollita.

- Hervir el peceto en agua salada con verduras. Dejarlo enfriar dentro del mismo caldo. Preparar la salsa licuando las yemas con el aceite, las nueces, bizcochos molidos, ketchup y cebollita cortada en trocitos. Condimentar a gusto y agregar la crema de leche.
- Cortar el peceto en rodajas, cubrir con la salsa y acompañar con alcauciles rellenos con el queso crema. Decorar con tomates, remolachas, alcauciles.

JAMONCITO QUEMADO

Preparar una ensalada rusa con manzanas, papas, zanahorias, arvejas, mayonesa y condimentos. Disponerla en una fuente dándole forma de jamón. Recubrirla con tajadas de jamón cocido, espolvorear con azúcar y quemar. Decorar con mitades de duraznos y pepinitos.

MOLDE FRIO DE MERLUZA

¾ de kilo de filetes de merluza cocida, 2 papas, 2 zanahorias, 1 taza de arvejas cocidas, 1 taza de salsa golf, ½ litro de gelatina, 1 cucharadita de mostaza, 1 cucharada de perejil picado, sal, pimienta, 1 pimiento rojo y uno verde cortados en tiras y apenas hervidos.

- Pelar las papas y zanahorias y cortarlas en daditos.
- Cocinar estos ingredientes en agua con sal; escurrirlos y dejarlos enfriar.
- Cortar en trocitos los filetes, agregar las papitas, zanahorias, arvejas, mostaza, perejil, sal, pimienta, salsa golf y 1 taza de la gelatina fría y líquida. Mezclar.
- Poner en un molde un poco de gelatina, hacer correr y dejar congelar, hacerle adherir las tiras de pimientos.
- Cuando la preparación empiece a tomar consistencia mezclar y colocar en el molde. Llevar a la heladera hasta que esté bien consistente.
- Desmoldar y servir con salsa golf.

PARA 50 PERSONAS

Variedad de ensaladas. Pág. 39/29/31.
Jamón con melón (6).
Pan de choclos y salchichas (5).
Berenjenas rellenas (4).
Antipasto (3). Pág. 63.
Matambre relleno (4). Pág. 64
Ensalada rusa. Pág. 63.
Helado.
Zapallitos rellenos (4).
Carré de cerdo a la cerveza (3).
Pollo frío con salsa Malaver (8). Pág. 11.
Ensaladas variadas. Pág. 63.
Fuente de Nochebuena (3). Pág. 34.

PAN DE CHOCLOS Y SALCHICHAS (5)

1 lata de salchicas de Viena, 1 lata de choclos, 1 ají verde picado, hojas de apio picado, ½ taza de nueces picadas, 2 cucharadas de perejil picado, ½ taza de pan rallado, ½ taza de crema de leche (o leche), 1 cucharada de azúcar, 3 huevos, 50 g de manteca derretida, condimentos.

• Picar las salchichas y mezclarlas con todos los ingredientes. Colocar en un molde enmantecado y espolvoreado con azúcar. Hornear a bañomaría. Servir sola o con la salsa de queso roquefort (pág. 6).

BERENJENAS RELLENAS (4)

Berenjenas, cantidad necesaria, ½ kg de carne picada, ½ taza de aceite, 1 cebolla picada, 2 dientes de ajo, 2 tomates, condimentos, 1 huevo.

• Cortar las berenjenas por la mitad, ahuecarlas y picar la pulpa. Remojar las berenjenas en agua fría. Dorar la cebolla en el aceite junto con los ajos picados, agregar la carne, saltear, incorporar la pulpa picada, condimentar y mezclar todo con un huevo. Rellenar las berenjenas. Acomodarlas en una fuente para horno, distribuir en la superficie rodajas de tomate, rociar con aceite y hornear. Servir.

ZAPALLITOS RELLENOS (4)

1 cucharada de manteca, 1 diente de ajo,

4 cucharadas de cebolla picada, 2 cucharadas de miga de pan, 2 huevos, 2 cucharadas colmadas de queso rallado, sal, pimienta, nuez moscada.

• Hervir los zapallitos. Partirlos por la mitad y ahuecarlos. Dorar en la manteca el ajo y las cebollas. Agregar la pulpa picada, saltear; poner la miga de pan remojada en leche y exprimida, los huevos, el queso rallado y condimentar. Rellenar los zapallitos y cubrir con manteca derretida. Gratinar en horno caliente.

CARRE DE CERDO A LA CERVEZA (3)

1 ¼ kg de costillas de cerdo en un solo trozo, ½ taza de aceite, 1 ramito compuesto de hierbas aromáticas, 1 botella de cerveza blanca, ½ cucharada de fécula de papas, 1 lata de choucroute, 3 manzanas, 1 vaso de vino, 100 g de manteca, sal, pimienta, 3 cucharadas de azúcar.

• Quitar el hueso a las costillas de cerdo, condimentarlo y arrollarlo. Atarlo con piolín y dorarlo en aceite bien caliente; agregar el ramito y contenido de la botella de cerveza. Tapar y dejar hervir hasta que la carne esté bien cocida. Espesar la salsa con la fécula de papas.

• Cocer el contenido de la lata de choucroute con las manzanas peladas y cortadas en rodajitas. Agregar el vino, la manteca, sal, pimienta y azúcar (esta preparación debe resultar espesa).

• Una vez todo cocido distribuir el choucroute y el cerdo cortado en rodajas. Rociar con su salsa y servir.

PLATOS MEDIANAMENTE ECONOMICOS

PARA 50 PERSONAS

Pavita fría decorada (2). Pág. 38
Bizcochuelo atunado (3). Pág. 47.
Tomates rellenos con mariscos. Pág. 32.
Berenjenas rellenas (4). Pág. 58.
Ensaladas variadas. Pág. 63.
Ananá al marsala o Ensalada de frutas.
Ensalada primavera (5). Pág. 8.
Paltas rellenas. Pág. 25.
Lechón adobado (3). Pág. 35.
Aspics de carne y palta (3). Pág. 43.
Ensalada Waldorf (4). Pág. 23
Ensalada rusa (4). Pág. 63.
Vithel Thonné (3). Pág. 13.
Helado.

PLATOS DE CIERTA CATEGORIA

PARA 50 PERSONAS

Aspic de lengua.
Pan de aves
Pastel de cebolla y queso (4). Pág. 8.
Tarta de corvina. Pág. 10.
Pavita fría decorada (2). Pág. 38.
Melón con jamón.
Postre helado de chocolate (5). Pág. 35.
Ensalada de frutas.
Pavita rellena (2). Pág. 18.
Vithel Thonné (3). Pág. 13.
Arroz frío con atún. Pág. 8.
Ensalada japonesa (4). Pág. 6.
Ensaladas variadas. Pág. 63.
Paté de hígado (2). Pág. 42.
Helado.

ASPIC DE LENGUA

1 lengua de vaca o novillo, agua, sal, verduritas.
¾ de litro de gelatina de carne, 1 lata de paté de lengua.
Varios: Tomates medianos, sal, ensalada rusa con daditos de manzanas ácidas y nueces picadas.

- Limpiar la lengua, cocerla en agua con sal. Dejarla enfriar en su mismo caldo. Colocar en un molde alargado un poco de gelatina fría, introducir en la heladera y dejar congelar.
- Cortar la lengua fría en tajadas, untarlas con paté y armar nuevamente. Colocarla en el molde con la gelatina congelada y cubrir con el sobrante de la gelatina fría. Dejar tomar consistencia.
- Ahuecar los tomates y rellenarlos con la ensalada rusa con manzanas y nueces. Desmoldar, decorar y servir.

PAN DE AVES

1 pollo grande, ¾ kg de carnaza de ternera, miga de 1 pan, 1 copita de coñac, 1 cebolla, 70 g de manteca, 3 huevos, 1 cucharada de perejil picado, condimentos.

- Quitar las pechugas al pollo y reservarlas. Retirar el resto de la carne y pasarla por la máquina junto con la de ternera. Mezclarlas con los ingredientes dorando previamente la cebolla en manteca. Sazonar, acomodar la pechuga reservada y cortada en tiras en el fondo de un molde enmantecado, rellenar con la carne picada y hornear a bañomaría. Retirar, dejar enfriar y servir cubierta con salsa golf.

RECETAS AUXILIARES

MASA PARA TARTAS O TARTELETAS

400 g de harina, 200 g de manteca, 1 cucharadita de sal, 12 cucharadas de agua helada.

• Mezclar la manteca con la harina y la sal. Agregarle agua, mezclar uniendo sin batir, condimentar y dejar enfriar 30 minutos en la heladera. Utilizar a gusto.

ENSALADA RUSA

• Mezclar ½ kg de arvejas cocidas con 4 zanahorias hervidas cortadas en cubos, ½ kg de chauchas, 4 papas cocidas en cubos, pepinitos en vinagre, mayonesa de 2 yemas y condimentos.

POLLO AL HORNO

• Limpiar el pollo, quemarle la pelusa, vaciarlo, lavarlo y condimentarlo con sal y pimienta. Colocarlo en una asadera, rociarlo con aceite y hornear algo fuerte al principio y lento después. Dejar enfriar servir trozado.

ENSALADAS DE VERANO

• **De remolacha:** Hervir remolacha con la piel, en agua salada. Escurrir, pelar, cortar en láminas y sazonar a gusto (sal, aceite y vinagre).

• **Surtida:** Poner en una ensaladera rabanitos en ruedas, blanco de apio picado, aceitunas verdes, tomates en ruedas, lechuga en juliana, huevos duros en cuartos

fondos de alcauciles. Aderezar con mayonesa líquida.

• **De diciembre:** Cortar en cubitos 3 manzanas, apio picado, 1 taza de zanahoria rallada, cubitos de palta, duraznos en almíbar en gajitos, gajos de naranjas, mayonesa al limón, ½ kg de arvejas cocidas.

• Mezclar la manzana, el apio, zanahoria, palta, arvejas y el resto de los ingredientes. Sazonar con mayonesa y decorar con tiritas de paltas, naranjas y manzanas. Terminar con cerezas.

• **Palmitos con salsa golf:** Abrir y escurrir una lata de palmitos. Preparar una salsa golf mezclando mayonesa con ketchup y mezclar esta salsa con los palmitos en cubos.

• **Antipasto:** Poner en una fuente: 100 g de atún, 12 filetes de anchoas, algunas sardinas, 100 g de jamón crudo y 100 de cocido, aceitunas verdes y negras, picklecitos, hongos en aceite, cebolla cortada en ruedas, huevos duros, berenjenas encurtidas.

• Sazonar todo con sal, aceite, vinagre. Este plato se puede realzar con cualquier ingrediente que hubiere en la heladera (trozos de queso, de fiambres, carnes rellenas).

MATAMBRE RELLENO

1 matambre, 1 cucharada de sal fina, ½ taza de aceite, pimienta, ½ taza de vinagre, 1 cucharada de perejil picado, 4 huevos duros, 6 dientes de ajo, 1 cucharada de ají picante, aceitunas verdes.

• Adobar el matambre con sal, aceite, vinagre, pimienta, ají, ajos picados y perejil. Dejar reposar unas

horas. Extenderlo, rociar con el mismo adobo y distribuir huevos duros en tiras y aceitunas descarozadas. Doblar las orillas adentro y arrollar. Se cocina en agua con sal y verduras. Se deja enfriar en su caldo y luego se le retiran los hilos para cortarlo en láminas.

TOMATES RELLENOS

• Se pueden preparar con diferentes rellenos. Se lavan, quita una tapita superior y ahuecan dejándolos escurrir. Se condimenta su interior y se rellenan con ensalada rusa (ver receta), o atún y mayonesa, o apio, queso crema y nueces, etc.

FUENTE DE FIAMBRES Y QUESOS

• Las mesas frías se presentan para servir los alimentos en grandes fuentes. Una solución rápda es disponer láminas alternadas de jamón cocido, crudo, salchichón, salame tipo Milán, bondiola, paté de hígado realzados con encurtidos (pickles) y completada la fuente con diferentes láminas de quesos: tipo Mar del Plata, Fontina, Chubut, para untar combinados, etc.

SALPICON DE AVE

• Se prepara con restos de cualquier ave (pollo, gallina) a la que se le agregan papas cocidas en cubos, aros de cebolla, tiritas de ají y se adereza con sal, aceite y vinagre o bien con una mayonesa liviana Decorar con tomate y huevo duro.

RECURRA A ESTOS INGREDIENTES PARA DECORAR SUS FUENTES

- Huevos duros.
- Yema de huevo picada.
- Blanco de huevo picado.
- Morrones en tiritas.
- Lechuga lavada y limpia para cortar en juliana.
- Corazones de alcauciles.
- Manga con boquilla de pequeños orificios para mayonesa.
- Remolacha hervida.
- Jugo de remolachas y espinacas (se obtienen exprimiendo las verduras en crudo) para combinar con mayonesa.
- Pickles.
- Cubitos de queso.
- Cerezas al marraschino.
- Nueces picadas.
- Anchoas.
- Aceitunas verdes y negras.

SI USTED ES DE LAS QUE TRABAJA Y DEBE "ARMAR" SU MESA A ULTIMO MOMENTO, RECUERDE:

- **Tener siempre en la alacena:**
- Atún, sardinas, jardinera (varias latas), frascos con aceitunas, frasco de anchoas, viandada, lata de salchichas tipo Viena, productos de copetín, choclo desgranado, palmitos, nueces, fruta seca.
- **En la heladera:**
- Alguna masa rápida que pueda guardar en la heladera (ver pág. 63); maycnesa en frasco; ketchup; huevos duros, fiambres; pollos listos para asar; tomates y todo tipo de verdura cocida.
- **En la bodega:**
- Vinos blancos, tintos, champañas o sidras.

NO DEJE DE PENSAR EN LA GENTE MENUDA

A los chicos no les gustan las comidas complicadas. Acuérdese de separar algo especialmente para ellos (jardinera con poca mayonesa, ensaladas frescas, carne sin salsas fuertes). Ellos también deben participar alegremente de la mesa.

La mesa dulce será —sin duda alguna— el broche de oro para sus golosos paladares.

COCKTAILS

BITTER AGRADABLE

Tintura de cardamomo compuesto una onza, tintura de canela tres onzas, jarabe de corteza de naranja cuatro onzas.

Esta proporción se compra en la botica y luego se mezcla con una botella de aguardiente bueno.

COCKTAIL AMERICANO

En la cocktelera se echa una copita de buen whisky, una copita de vermouth italiano, unas gotas de "Orange bitter", hielo en trocitos, se bate bien. Este se sirve con aceitunas verdes sevillanas. En un limpiadientes se pone una aceituna ensartada dentro de la copita

COCKTAIL DE COGNAC

Se pondrá en la cocktelera una cucharadita de azúcar, dos de jugo de limón, una copita de cognac y una clara de huevo. Llénese el vaso con el hielo bien picado, cuélese en otro vaso llenándolo con agua mineral.

Proporción para dos personas.

CACKTAILS DE FRUTAS PARA PREPARA EN LA LICUADORA

DE PLATANO CON LECHE —

2 plátamos cortaditos, una taza de leche. Se licúa, agregar 1 huevo y 3 cucharadas de miel y licuar nuevamente, ponerle hielo picado y volver a licuar antes de servir.

DE DURAZNOS —

Cuatro duraznos bien maduros 1 taza de leche fresca helada, 2 rodajas de limón, 3 cucharadas de miel, 3 cucharadas de crema.

Licuar los duraznos, leche y limón, agregarle, crema y hielo picado, licuar nuevamente y servir.

CREMA DIVINA

INGREDIENTES. —

Azúcar, una taza
agua, 5 cucharadas
Huevos, 2 (las claras)
Polvo de hornear, un octavo de cucharadita.
Sal, una pizca
Vainilla, media cucharadita
Como rallado, cantidad necesaria.

PROCEDIMIENTO —

Hervir el azúcar en el agua hasta que tome punto de hilo. Batir las claras a punto de

COCKTAILS

DULCES

Y

BOCADITOS

CRIOLLOS

COCKTAIL BITTER BATIDO

En la cocktelera se echa: media copita de aperital, media copita de cognac, unas gotas de "Orange bitter", unas gotas de amargo de Angostura, una cucharadita de azúcar en polvo, hielo en trocitos. Se bate bien.

COCKTAIL DE FRESAS

Se machucan las fresas para sacarles el jugo. En la cocktelera se pone: una y media copita de jugo de fresas, una copita de Old Tom Gin o de buen aguardiente, una copita de vermouth italiano, unas gotas de amargo de Angostura, una cucharadita de azúcar en polvo y hielo. Esto se bate muy bien.

COCKTAIL DE FRESAS, SENCILLO Y ECONOMICO

Una proporción de fresas regulares se machuca bien después de lavadas y se les echa regular cantidad de azúcar, se tapa y se tiete cuidado de revolver de rato en rato, ya en el momento de preparar el cocktail, se cuela el jugo que han soltado las fresas y a esa cantidad se le agrega otra igual de aguardiente, un poco de jugo de limón y unas gotas de amargo de cualquier clase, se bate bien añadiéndole algo de hielo y se sirve en vasitos a los que se les pasa al filo jugo de limón y después azúcar.

COCKTAIL IMPERIAL

Póngase en la cocktelera: una cucharadita de azúcar, dos cucharadas de jugo de limón, una copa de Ginebra, una yema de huevo. Agréguese el hielo machacado y bátase bien. Se sirve.

COCKTAIL DE JEREZ

Dos cucharaditas de azúcar, una copa de Jerez, dos gotas de Angostura y una yema de huevo. Póngase en la cocktelera con hielo, bátase, cuélese y sírvase.

COCKTAIL MEXICANO

Póngase en la cocktelera: una cucharada de azcar disuelta en agua, tres gotas de amargo, tres gotas de limón, media cucharada de curacao ,una copa de vermouth Cinzano. Llénese de hielo picado y una vez batido sírvase en copas de ajenjo a proporción.

COCKTAIL SELECTO

Dentro de la cocktelera se pondrá los ingredientes siguientes: una cucharada de hielo picado, media copa de las llamadas de Jerez de vermouth, un cuarto de la misma copa de aromático ocho gotas de jarabe de piña, un cuartò de copa de "Dry-Gin". Tápese la cocktelera e imprímase el movimiento rápido de rotación, para que en un instante queden los ingredientes bien mezclados. Ultima operación; por el borde de la copa pásese un trozo de

limón bien jugoso, hecho esto se aplica la parte mojada de azúcar en polvo, póngase en el borde una bonita fresa y viértase por el colador el líquido cuidado que no llegue al borde del azúcar. Se puede reemplazar la fresa del fondo por una rájita de manzana, naranja o cereza en conserva.

COCKTAIL SESCILLO

Para cada copita de aguardiente una de agua y una cucharadita de azúcar, se baten bien en la cocktelera y se le agrega amargo de Angostura, para darle color, y jugo de limón, además trocitos de hielo; se sirve después de bien batido.

CURACAO

Hágase macerar durante quince días al sol, cincuenta gramos de cáscaras de naranja en un litro de buen aguardiente. Todos los días se agita el frasco. A los quince días se hace un jarabe con medio litro de agua y medio kilo de azúcar; cuando tiene el jarabe 39 grados, se echa en el aguardiente y después de bien mezclado todo a fuerza de agitar el frasco, se filtra y embotella.

GUINDAS EN ALCOHOL

Se lavan muy bien y se quitan los cabitos a las guindas; luego se les saca los carozos y se cubre con alcohol o aguardiente de caña

muy bueno, durante doce horas. Pasado este tiempo se ponen en un colador para que escurran muy bien (no menos de doce a catorce horas) y entonces se van colocando por capas en la vasija en que se van a guardar; una de azúcar y otra de guindas hasta terminar con azúcar. Se tapan y se deja que lentamente el jugo de las guindas disuelva el azúcar, lo que posiblemente no será antes de quince o veinte días.

LICOR DE ALBARICOQUES

Se pican un cuarto de kilo de albaricoques secos, se lavan ligeramente y se escurren mueve bien el frasco, después de dos o tres días puede tomarse; se cuela y al servirlo se coloca en cada copita un trocito de albaricoque.

bien, luego se ponen en vasija de boca ancha y se les acha una taza de azúcar, seis guindones enteros, unos dos o tres clavitos de olor y un buen trozo de canela entera; luego una botella de aguardiente puro se

LICOR DE BANANA

Se pone medio kilo de azúcar con medio litro de agua hasta que se disuelva. Se mezcla medio litro de alcohol, seis bananas cortadas en rueditas y una cucharada de esencia de vainilla. Se pone en un frasco de boca ancha, bien tapado. Se deja en infusión

ocho días, se cuela por una muselina y luego por papel de filtro.

LICOR DE CACAO

Se pone 150 gramos de cacao tostado y molido, junto con un pedazo de vainilla, cortada en tiritas, dentro de un litro de alcohol, dejándolo en maceración durante diez días y teniendo cuidado de sacudir la botella diariamente. Al cabo de este tiempo se hace almíbar con uno y un cuarto de kilo de azúcar, un litro de agua y otro pedazo de vainilla. Cuando tiene punto de jarabe, se deja entibiar. Se mezcla entonces con el alcohol que ya se habrá filtrado por papel de filtro. Una vez que se ha mezclado con almíbar, se filtra de nuevo.

LICOR DE CAFE

En un litro de alcohol se echa un pedazo de vainilla y un cuarto de kilo de café en grano tostado, que esté caliente, se deja dos o tres días en infusión, hasta que los granos se pongan blanco; se hace un almíbar al primer hervor, con un litro de agua y un kilo de azúcar, y cuando esté frío se mezcla con el alcohol y se filtra.

LICOR CARABANCHEL

Se pone, en un cuarto de litro de alcohol, quince gotas de esencia de anís de primera;

luego se le agrega medio litro de agua hervida y fría, y en seguida 150 gramos de azúcar refinada. Después de mezclado todo se filtra y embotella, tapándolo bien.

LICOR DE DURAZNO

Elegir duraznos bien maduros, pelados y ponerlos en un recipiente bien tapado, con un litro de alcohol de 90°, dejándolo en maceración durante dos meses. Transcurrido este tiempo, se saca la fruta del alcohol. Preparar un almíbar con un kilo de azúcar, medio litro de agua y un pedazo de vainilla, cuando ha tomado el punto de jarabe, se deja enfriar y se le mezcla al alcohol. Filtrarlo por el papel de fibrar y embotellarlo.

OTRO LICOR DE GUINDA

Las guindas, un kilo, sin cabos se machacan con el carozo y se ponen en un litro de alcohol, con un gramo de canela, úni de Coriandro y uno de clavo de olor, reducidos a polvo, durante veinte días; luego se le agrega medio litro de agua y un kilo de azúcar, y se dejan diez días más y luego se filtran.

OTRO LICOR DE GUNDA

Otro procedimiento más sencillo y rápido; las guindas se hierven con canela y clavo en un poco de agua; después que han hervido y soltado color se les echa el azúcar y se va-

ocl

go cían a una botella de buen pisco que se ha brá depositado en frasco de boca ancha; des pués de dos o tres días estará para tomarse entonces se cuela.

LICOR KERMAN

Póngase en un frasco grande un litro d alcohol un poco más de un litro de agua co cida fría, un kilo de azúcar molida, un pedaz de vainilla, la cáscara de media naranja, u trocito de canela en rama y un poquito d azafrán en rama; todo junto déjese en mace ración durante diez días. Después se filtra co: pepel filtro pegado.

LICOR DE LECHE

Se pone en una botella un vaso de alcoh de veinticinco grados con dos pedazos de va nilla picada y un pedacito de moscada. Se t pa y a los quince días se filtra. Por otra part se mezcla un litro y medio de leche con di gramos de crémor tártaro, se revuelve y a l veinte minutos se hierve la leche tapada. S cuela por una servilleta y el líquido amar llento que resulta se mezcla con el alcohol. S pone en una botella, filtrándolo si fuera ne cesario, de nuevo.

LICOR DE MAND A

Se ponen en un litro de alcohol las cásc ras de ocho naranjas mandarinas, durante d

días; cuando ha tomado color, se hace un almíbar con un litro de agua, un kilo de azúcar y un poco de vainilla; se deja enfriar, se mezcla con el alcohol y las cáscaras, y se pasa por papel filtro.

LICOR DE MENTA

Póngase en un y medio litro de alcohol un buen puñado de hojas de menta verde y déjese durante unos ocho días para que tome buen color. Prepárese luego el almíbar con dos kilos de azúcar y tres litros de agua que hierva durante quince minutos. Cuando esté casi frío se le agrega alcohol que ya tendrá una cucharadita escasa de esencia de menta y se filtra, estando aún tibio. Es preciso tener muy en cuenta que debe agregarse el alcohol al almíbar y no al revés.

LICOR DE TE

Póngase en infusión durante cuatro horas, sesenta gramos de té en un litro de alcohol rectificado, cuélese agréguese un kilo de azúcar, que se hará hervir en un litro de agua; todo filtrado y se embotella.

LICOR A LA VAINILLA

En un litro de alcohol de noventa grados, hacer macerar durante diez o doce días, cinco pedazos de vainilla cortados a lo largo. Hacer un almíbar con un kilo de azúcar y un li-

tro de agua; cuando esté espeso dejarlo enfriar y mezclarlo con el alcohol, el cual debe ser colado. Después filtrarlo por papel de filtro y embotellarlo. No se consuma hasta unos veinte o treinta días después de embotellarlo.

MISTELA DE ANIS (ANISADO DEL MONO)

Un kilo de azúcar Morton (panecitos), un litro de alcohol de cuarenta grados, seis gramos de esencia de anís (según calidad). Se hierve un litro de agua, se vacía en un recipiente, de preferencia de cristal o loza, cuando está tibio se pone el azúcar y se mueve hasta que se deshaga, se le pone alcohol y en seguida la esencia, se filtra y se embotella.

MISTELA DE CAFE (CHARTREAUX)

Un kilo de café, dos botellas de pisco, tres cuartos de kilo de azúcar. Se hace esencia de café bien cargada, se hace almíbar con el azúcar y un cuarto de litro de agua; se mezcla entonces el café frío y el aguardiente. Se pone a macerar por tres o cuatro días, se filtra con algodón en el embudo y se embotella.

MISTELA DE CREMA DE VAINILLA

Con dos kilos de azúcar y tres litros de agua, se hace un jarabe que debe tener treintiseis grados. Se ha tenido en infusión en dos litros de buen alcohol, tres o cuatro palos de vainilla partidos en pequeños pedazos. Se

mezcla la infusión y el parabe, se filtra y se embotella.

MISTELA DE TE

Dos y media botellas de pisco bueno, un paquete de té inglés bueno y medio kilo de azúcar. Se hace del té una infusión que quede bien cargada, el azúcar se hace caramelo; se mezcla el té colado, caramelo y pisco. Debe macerar cinco días. Después de esto se filtra con algodón en el embudo y se embotella.

PEPPERMINT

Se mezcla veinte gotas de esencia de menta inglesa, en 650 gramos de alcohol a noventa grados, luego se le agrega 800 gramos de azúcar en terrones, mezclados en frío con 650 gramos de agua. Se colorea en verde y se filtra. Para colorear en verde, se hace poniendo 125 gramos de hojas frescas de espinacas o toronjil bien machacadas en una botella y se le pone el doble de alcohol de noventa grados, se agita bien, se deja quince días y luego se filtra.

PONCHE IMPERIAL

En on litro de almíbar de piña, se pone una cáscara de limón real, otra de naranja, un palo de vainilla, el zumo de tres naranjas y el de tres limones. Se deja en infusión esta mezcla una hora; en el momento de ponerlo a la

nievo. Cuando tiene bastante consistencia para ir a servirlo, se agrega moviendo bien una copa de champagne o un par de copas de curacao o marrasquino. Para almíbar 900 gramos de azúcar entero y una piña, tres limones reales, tres naranjas, un palo de vainilla, cuatro huevos y licor al gusto.

PONCHE DE LECHE

Se bate en una ponchera tres huevos con cinco cucharadas de azúcar. Aparte se pone a hervir un litro de leche con canela o vainilla, al gusto, cuando ha hervido se cuela, se vuelve a poner al fuego a que suelte el hervor de nuevo y se vierte batiendo sobre los huevos batidos; debe echarse la leche inmediatamente que se retira del fuego, poco a poco y batiendo siempre, se le agrega dos copas de licor del que se quiera y se sirve inmediatamente.

PONCHE A LA ROMANA

Se lavan dos limones reales y una naranja quitando luego la corteza solamente. Se pone a remojar esta corteza en medio litro de agua y el jugo de tres naranjas, se le agrega 200 gramos de azúcar, que se deshace en frío, se cuela la mezcla y se gradúa en dieciocho grados, se puede graduar en dieciocho o veinte, según que se desee más dulce. Se baten cuatro claras al merengue y se incorporan al jarabe. Se pone en la heladera y

se congela del modo corriente con la diferencia que a medio congelar se le agrega una copita de ron peruano bueno, terminando luego de batir: se sirve en copas de champagne.

PONCHE RUSO

Media botella de té bien caliente, un cuarto de botella de cognac, un cuarto de botella de un buen ron peruano y una copa mediana de curacao, una cucharadita de amargo, jugo de dos limones, azúcar, la necesaria y unas rebanadas de limón. Gradúese en agua hervida bien caliente, al gusto y sírvase.

PONCHE DE VINO TINTO

Se pone en una cacerola grande una taza de azúcar, un palito de canela, unos clavos de olor, ralladura de limón y dos botellas de buen vino tinto u otro al gusto. Se acerca al fuego lento sin dejar de hervir hasta que blanquee mucho en la superficie; retírese luego cuélese por una servilleta mojada, sírvase en copas. Se acompaña con pasitas.

PONCHE DE WHISKY

Póngase en la cocktelera medio limón real exprimido, dos cucharaditas de azúcar, una cucharadita de Beneditine y una copa de whisky; llénese la cocktelera de hielo picado, bátase bien y después de colado sírvase.

EL PRIMER VIRREY

1 marrasquino, 1 copa de RON POMALCA, jugo de ½ limón, unas gotas de amargo, Ginger Ale.

Llene un vaso grande hasta la cuarta parte con hielo machacado. Eche el marrasquino y un poco más de hielo machacado. Después vierta los ingredientes en este orden: RON POMALCA, jugo de limón, amargo y Ginger Ale a gusto. Mézclelo, decórelo con ana rodaja de limón y unas hojas de hierbabuena y sírvalo para tomar con sorbete.

CUBA LIBRE

Eche en un vaso grande unos cubos de hielo y 1 ½ de copa de RON POMALCA. Agréguele una rodaja de limón y llene el vaso con su cola preferida. Agite la mezcla y ya está listo el más suave y agradable Cuba Libre que usted haya probado.

HIGHBALL

Sirva 1 ½ copa de RON POMALCA en un vaso. Añádale cubitos de hielo, agua natural o gaseosa y una rodaja de limón. Como toque final échele unas gotas de amargo. Decórelo con unas hojas de hierbabuena, y haga "salud" con este agradabilísimo Highball.

DAIQUIRI

En una cocktelera, con bastante hielo machacado, se echa una copa de RON POMAL-

CA, una cucharadita de azúcar o jarabe de goma, jugo de un limón y se bate bien la mezcla.

El Daiquiri se sirve en copas de cóctel o de Champán.

POMALCA HELADO

Si a usted le gusta el trago corto, agradable y refrescante a la vez, sirva una copa grande de RON POMALCA en un vaso de cóctel y complételo con dos o tres cubos de hielo. Si desea agréguele unas gotas de amargo.

VIVA PIEROLA

Es un trago agradable y estimulante, facilísimo de preparar. Eche en un vaso de whisky 1 ½ copa de RON POMALCA, agréguele cubitos de hielo y agua gaseosa.

ALOHA DRINK

½ vaso de hielo machacado, unas gotas de amargo de Angostura, ½ cucharadita de Chartreuse, 1 copa grande de RON POMALCA, ½ rodaje de limón, ½ cucharadita de azúcar, 2 cerezas y frutas diversas.

Coloque en un vaso grande estos ingredientes en el orden mencionado, mézclelos. No es necesario batir. Adórnelo al servir con unas hojas de hierbabuena o de menta.

COLLINS ESPECIAL

En un vaso grande con hielo machacado sirva 2 copas de RON POMALCA, 1 copa de

jugo de limón y una cucharadita de azúcar o jarabe de goma. Añádale agua gaseosa y mezcle bien los ingredientes. Para adorno emplee una tajada de limón y una cereza. Este collins de ron es deliciosamente suave.

LA HERRADURA

1 copa grande de RON POMALCA, 1 cucharadita de azúcar, 1 clara de huevo, jugo de limón.

Disuelva el azúcar en el jugo de limón, añadiendo el RON POMALCA, la clara de huevo y el hielo. Bata bien la mezcla y sirva en copas grandes con cubos de hielo y agua gaseosa.

RON CALIENTE

Esta es una bebida sana y sabrosa, una gran compañera en toda reunión invernal.

Mezcle 2 copas de RON POMALCA y 1 cucharadita de azúcar en un jarro. Añada una astilla de canela y un poco de nuez moscada en polvo. Llene al jarro con agua a punto de hervir y agregue un poco de mantequilla. Bata bien la mezcla.

Una agradable variación de Ron Caliente: antes de batir los ingredientes eche una clara de huevo en punto de merengue.

TERREMOTO
(Para 6 personas)

Eche en una cocktelera: 1 vaso con machacado, 1 cucharadita de azúcar, ¼ copa de co-

ñac, ¼ copa de vermouth, jugo de un limón, ¼ de vaso de ginebra, unas gotas de amargo, 1 vaso de RON POMALCA.

Se agita bien la mezcla durante 5 minutos. Luego se sirve en copas grandes de coñac. Adórnese al servir con hojas de menta y una rodaja de naranja.

PONCHE POMALCA

(Para 8 personas)

½ litro de RON POMALCA ¼ litro de crema d leche fresca, ¼ litro de leche fresca, 6 huevos, 3 cuharadas de azúcar, nuez moscada en polvo.

Bata las yemas y el azúcar. Lentamente, añada primero la leche, enseguida el RON POMALCA y después la crema fresca ligeramente batida. Luego bata las claras de huevo a punto de merengue, y añádalas a la mezcla. Espolvoree nuez moscada y ponga el ponche en la refrigeradora hasta que esté bien helado.

SOL Y SOM·BA

Disuelva una cucharadita de azúcar en una copa de agua hirviendo. Agregue 1 ½ copa de RON POMALCA, una rodaja de limón, clavo de olor y complételo con 4 copas de agua hirviendo y canela en polvo.

Este trago es especial para las tardes frías Pero si el tiempo es caluroso, entonces sírva-

lo helado... ¡verá que es un refresco delicioso!

PONCHE BLANCO

1 huevo, 1 copa grande de RON POMALCA 2 cucharaditas bien llena de azúcar blanca o rubia, Agua caliente o leche a punto de hervir.

Bata por separado la yema y la clara de huevo y mezclelas después con azúcar en una vasija. Añada el RON POMALCA y el agua o leche caliente. Bátalo bien y espolvoree encima canela molida.

MANHATAN RUM

En una jarra con bastante hielo machacado eche RON POMALCA y vermouth dulce en partes iguales. Mezcle lentamente y sírvalo en vasos de cóctel. Adórnelo con hojitas de hierbabuena. Al servir este cóctel esté prevenido... ¡sus invitados querrán repetirlo!

OJO DE PATO

En un vaso grande, sirva una copa de RON POMALCA, y agréguele Ginger Ale, limón y hielo a gusto.

Este trago largo es deliciosamente refrescante y propicio para los calurosos.

GALLO RONCO

En un vaso grande con hielo eche dos copas de RON POMALCA una copa de ver-

mouth y una cucharadita de jugo de limón. Agréguele su gaseosa favorita a gusto, y una tajada de limón para adornar.

Es un trago abrigador y reconfortante.

MARTINI.— Dos tercios de Ginebra, un tercio de vermouht blanco, cuatro gotas de angostura y tres ó cuaero pedacitos de hielo.

Se sirve tn copa de cocktail con corteza de limón.

MARTINI DULCE.— Dos tercios de vermouth blanco, un tercio de Ginebra, un chorro de jarabe de goma.

Agítese bien y sírvase, puede mezclarse también con guinda.

COCKTAIL DE COÑAC.— Dos gotas gruesas de angostura, dos cuharadas de jarabe de goma, un vaso grande de coñac.

COCKTAIL DE CHAMPAÑA.— En un vaso de vino se pone un terrón de azúcar empapado en angostura amarga.

Se le añade un trozo de hielo y se llena el vaso de champaña.

Encima se exprime un trozo de cáscara de limón, se agita y se sirve

COCKTAIL DE SIDRA.— Se ponen tres ó cuatro trozos de hielo en un vaso grande, se añaden 3 gotas gruesas de Angostura amarga y se completa la mezcla con sidra.

Se agita ligeramente.

COCKTAIL ESCOCES

Un vaso de Whisky escocés y un vaso de cerveza.

Se mezcla con hielo y se sirve en copas para cocktail.

COCKTAIL DE LECHE MARANGA

Una cucharadita de azúcar, un huevo fresco, un tercio de hielo en una cocktelera.

Se llena el resto con leche maranga, se agita la mezcla y se traslada a un vaso grande, raspando encima nuez moscada.

COCKTAIL DE CHOCOLATE.— Se mezclan una yema de huevo fresco, una sexta parte de esencia de vainilla, una tercera parte de una botella de oporto, una cucharada de chocolate en polvo.

Se agita bien y se sirve.

CALDO DE LA REINA.— Se llena la cocktelera de hielo picado y se añade una yema de huevo; media cucharadita de azúcar, un vaso de coñac y un vaso de Ron.

El resto leche fresca.

Se mezcla bien y se traslada en un vaso de capacidad media. Se raspa encima nuez moscada y se sirve.

COCKTAIL "ABRE OJO" Una yema de huevo fresco, una cuharadita de azúcar, dos gotas gruesas de absenta, 2 de curacaom 2 tercios de ron y dos chorros de Kirsch.

COCTAIL GIN.— Una cucharadita de jarabe de goma, jugo de naranja agría, 2 gotas de angostura amarga y el resto de Ginebra

Se agita bien y se sirve.

COCKTAIL YO SOY ASI.— Mitad vermouht,

mitad Gin, unas gotas de jarabe de frutillas, se sirve con frutas en alcohol.

COCKTAIL GIN FIZZ.— Jugo de medio limón, una cucharadita de azúcar, una copita de gin, batirlo y agregarlo un chorro de San Maeto.

ORANGE DRY GIN.— Echar una botella de Orange en la cocktelera, una cucharadita de azúcar, una copita de gin dry, batirlo todo y servirlo en copas de cocktail.

COCKTAILS DE FRUTAS

DE MANZANAS. —

1 taza de manzanas cortaditas en trocitos.
1 taza de leche fresca
4 cucharadas de miel
hielo picado
Se licua.

DE NARANJA Y DE HUEVO. —

1 taza de pulpa de naranja licuar,
1 huevo fresco
1 cucharadita de miel
hielo picado
licuar por último y servir.

DE NARANJA Y LECHE.—

1 taza de pulpa de naranja se licua
1 taza de leche helada
2 cucharadas de miel,

2 platanos picados
se licua y se sirve.

DE UVAS Y DE HUEVOS.—

2 tazas de uvas sin semillas se licua.
2 cucharadas de miel
2 huevos
se licúa con hielo picado

DE TOMATES Y MANZANA.—

2 tazas de tomates peladitos
1 manzanas cortada en trocitos
Azúcar a gusto, hielo picado
se licúa y se sirve.

DE FREZAS Y MANZANA.—

1 taza de manzana con cáscara
1 taza de fresas,
1 taza de leche
4 cucharadas de azúcar.
Se licúa, se le agrega hielo picado y se licúa nuevamente y se sirve.

COCKTAIL JERSEY

A preparar en vaso grande de cristal.
En el vaso se ponen 4 o 5 trozos de hielo picado. Se añade: media cucharada sopera de azúcar en polvo, seis gotas de Angostura y una copa de vino llena de sidra.
Se mezcla bien todo y se pasa a una copa de cocktail.

En cima se exprime limón y se sirve con paja pequeña.

COCKTAIL FANCY BRANDY

A preparar en vaso grande de cristal.

Se llena el vaso hasta la mitad con hielo picado a pedacitos. Se añaden: Dos cucharaditas de jarabe de azúcar, dos cucharadas de marasquino, seis gotas de Angostura, una copa de coñac y se añade un trozo de limón exprimido.

Se mezcla bien todo, se pasa a una copa de cocktail de la que se habrá mojado el borde con limón y se sirve con pajitas.

WHISKY ESCOCES CON PIÑA

A preparar en vaso grande de cristal.

En el vaso se pone un pedazo de piña cortada a cuadritos. Se pone a macerar con whisky escocés y se sirve en copitas de cocktail, con hielo picado.

KNI OCKER COCTAIL

A preparar en vaso grande de cristal.

El zumo de medio limón, una rodaja fina de limón, tres cucharadas de jarabe de frambuesa, una cucharada grande de hielo picado, dos copitas de ron Negrita y cinco gotas de curacao.

Se mezcla bien y se vierte en vasos de cocktail. Se sirve con fresas o frambuesas.

COCKTAIL A LA AMERICANA

Es bebida americana aperitiva.

Se toma, por persona: Medio vaso de agua, media copa de ron, kirsch o coñac, media cucharada de absenta, una cucharada de azúcar en polvo, seis gotas de bitters, un poco de canela en polvo, un poco de vainilla y nuez moscada y una yema de huevo.

Se remueve bien y se deja un par de minutos entre hielo picado.

COCKTAIL CON

A preparar en vaso grande de cristal.

Se ponen dos cucharadas de hielo picado, dos cucharaditas de miel, dos copas de coñac y el zumo de medio limón. Se llena con agua de Seltz o limonada gaseosa.

COCKTAIL DE MENTA FRESCA

A preparar en un vaso grande de cristal.

Se llena la mitad del vaso con soda y hielo picado, el zumo de un limón, una copa de vino de Burdeos y algunas hojas frescas de menta. Se remuebe, todo y se sirve con pajas.

COCKTAIL ANIA

En la coctelera se pone: Medio vaso de vino Rioja o Burdeos, dos terrones de azúcar, el zumo de medio limón, hielo picado, seis gotas de anis y un poco de canela en rama.

CLASICO P ONCHE DE LECHE (frío)

Se prepara en una copa de cristal: Una buena cucharada de hielo picado, una cucharada de las de café de azúcar, una copita de Coñac una copita de ron Jamaicana.

Se llena la copa con buena lehe, se raya encima nuez moscada y se sirve con paja. (El hielo picado, desde luego).

PONCHE DE LECHE (Caliente)

Se prepara en la coctelera una yema de huevo, una cuchara de azúcar, una copita de coñac, una copita de ron Jamaicana y un vaso grande de leche hirviendo.

Se mezcla todo y se sirve espolvoreado de canela o vainilla.

EGG-MILK PUNCH

Para una persona. Se prepara una copa de cristal: Un huevo fresco, una cucharadita de azúcar en polvo, una copa de las de Madera de coñac, una copa de ron Negrita y una cucharada bien llena de hielo picado.

El huevo se bate con el azúcar, luego se añade el coñac, el ron y el hielo. Se acaba de llenar la copa con leche y se vierte en otra copa o doble timbal. Se ralla un poco de nuez moscada por encima y se sirve con pajas.

PONCHE AL JEREZ

Para una persona. Se prepara en una copa de cristal una cucharada pequeña de azú-

car en polvo. Se añade una cucharada de las de café de zumo de limón, y dos copitas de Jerez.

Se llena la copa con hielo picado, se mezcla bien y se añaden algunas frutas picadas así como una copita de vino de Burdeos o de la Rioja, viejo.

Se sirve con pajas.

PONCHE AL RON

En una copa de cristal se prepara una cucharada pequeña de azúcar disuelta en poco de agua. Se añade una cucharadita de zumo de limón y una copita de ron Jamaica. Se llena con hielo picado y algunas frutas de tiempo, bien picadas.

Se sirve con pajas.

PONCHE GLORIA

En una ponchera pequeña,, se ponen dos yemas de huevo, media cucharada de azúcar (se baten bien ambas cosas), con un poquito de nuezo moscada. Luego se añade una copiea de las de licor de curacao, media copita de marrasquino y media copa de coñac, así como una copa de vino de manzanilla.

Se agita bien y se sirve con algunos pedacitos de mandarina o naranja, una cucharada de hielo picado.

Dulces

CREMA DIVINA

INGREDIENTES. —

Azúcar, una taza
agua, 5 cucharadas
Huevos, 2 (las claras)
Polvo de hornear, un octavo de cucharadita.
Sal, una pizca
Vainilla, media cucharadita
Coco rallado, cantidad necesaria.

PROCEDIMIENTO —

Hervir el azúcar en el agua hasta que tome punto de hilo. Batir las claras a punto de nieve junto con el polvo de hornear, una cucharada de agua y sal.

Agregar al almíbar lentamente. Conti······ nuar batiendo hasta enfriar y espesar.

Añadirle la vainilla. Espolvorear con el coco rallado, una vez tecorada la torta.

ARROZ CON COCO

Partir un coco procurando no perder el agua; poner a cocinar tres cucharadas de arroz en el agua de coco juntamente con el contenido de un tarro de leche grande evaporada. Dejar hervir hasta que el árroz esté cocido. Agregarle entonces el coco rallado azúcar al gusto unas gotas de vainilla. Mover siempre hasta que esté espeso. Si se quiere se puede poner a helar.

FLAN DE NESCAFE

Entibiar dos tazas de agua y añadir 1|2 tarro de leche condensada, llevar al fuego, añadiendo esencia de vainilla y una cucharada colmada de Nescafé; dejándole hasta que esté bien diluído, retirar y cuando esté tibio agregarle seis huevos batidos ligeramente, mezclar bien. Acaramelar un molde para flan y vaciar lo preparado, cocinar a baño maría al horno moderado. Desmoldar una vez frío en un plato redondo. Poner alrededor y en el centro copos de crema chantilly.

CAMOTES EN ALMIBAR

Se escogen dos kilos de camotes pequeños; se sancochan, se pelan y se dejan enfriar; se prepara un almíbar de un kilo de azúcar "T" con cáscara de naranja y unas gotas de vainilla. Echar el camote y dejar que tome punto, debiendo hervir muy lento para que los camotes se nutran bien.

CAMOTES CON MIEL

Pelar cuatro camotes y cortarlos con rodajas de camote; aparte mezclar 70 grs. de mantequilla derretida con una taza de miel y echarlo sobre los camotes. Llevar al horno moderado durante cuarenta minutos, dando vuelta a la rodajas una vez y rociándolas varias veces durante la cocción.

BUDIN DE PAN

Remojar tres tazas de pan frío en pedazos chicos, en leche caliente y cuando está bien deshecho agregarle dos huevos, cuatro cucharacharadas de azúcar, una cajita de pasas; mezclar bien y vaciar en un molde engrasado. Llevar al horno moderado en baño maría. Bañarlo con almíbar.

FLAN DE PLATANOS

Hervir medio litro de leche con 5 cucharadas de azúcar; poner en una vasija 4 yemas y

añadir la leche poco a poco moviendo constantemente, agregarle 3 plátanos maduros y pasados por tamiz, mezclar bien. Acaramelar una budinera y vaciar lo preparado, poniendo a baño maría al horno de 40 minutos a una hora. Una vez frío desmoldar y servir con las claras batidas a nieve con azúcar refinada, puesta alrededor.

COPA HELADA

Moler 1|2 libra de almendras y mezclar con azúcar al gusto o yemas batidas, y 1 cucharada de maicena y la punta de un cuchillo de sal. Se lleva al fuego, moviéndola siempre para el mismo lado hasta que se espece un poco. Al estar helado se saca, se le añade 1 taza de crema de leche y se bate bien. Se sirve en copas de champagne con cerezas confitadas y 2 lenguas de gato inscrustadas. Se vuelve a poner a helar hasta el momento de servir.

JALEA DE MEMBRILLO

Lavar una docena de membrillos, cortarlos por la mitad al través, extraerles las semillas y colocar estas en una muselina atándolas. Poner todo juntamente con las semillas atadas a una cacerola, cubrir con agua y dejar hervir hasta que los membrillos estén recocidos y hayan soltado la gelatina (que el agua esté gomosa). Pasar por una muselina atándolas y dejándolas filtrar hasta el día siguien-

te, sin apretarlos. Al día siguiente sedir el líquido, colocar en un recipiente de cobre o aluminio y cuando hierva se le agrega medio kilo de azúcar en terrones por cada litro de líquido; se deja hervir a fuego fuerte hasta que sacando un poquito y dejando enfriar se congele (puede ser de veinte a treinticinco minutos).

Con la pulpa que han quedado se prepara la crema de membrillo.

HELADO DE COCO

Se cuece un litro de leche con medio kilógramo de azúcar, agregando coco rallado y una cucharada de extracto de vainilla y haciendo hervir todo una media hora, se enfría luego y se pone a helar.

HELADO DE CHOCOLATE

Se rallan tres panes de chocolate, mezclando cuatro yemas. Se revuelve todo bien hasta que quede liquido, entonces se toma una taza de azúcar molida y se pone a hervir en una taza y media de leche con un poco de vainilla; se le agrega entonecs el chocolate y se revuelve en el fuego, poniéndole una cucharada de manteca. Se deja esperar y se retira.

Cuando está a punto se le echan cuatro claras batidas a punto de nieve y se pone a helar.

HELADO DE FRUTILLA

A un kilo de frutilla se le agregan un kilógramo de azúcar, un litro de agua y el zumo de medio limón. Se cuela, se le dá color con unas gotas de carmín y se pone a helar. Téngase presente que todos los helados con agua necesitan para congelarse más tiempo que los de crema.

COMPOTAS DE MANZANAS

Lavar bien doce manzanitas, dejándoles cáscara y tronquito. Aparte, poner en una cacerola un litro y medio de agua, agregarle 600 gramos de azúcar y dejar hervir a fuego fuerte durante veinte minutos. Agregar después las manzanas y unas gotas de vainilla o unos clavos de olor, y dejar hervir que estén cocidas y el almíbar algo especito.

Hay que moverlas muy suavemente mientras se están cocinando para conseguir que resulten enteras.

Poner en una cacerolita medio litro de agua, agregarle en pedazos, a gusto y apartando las semillas; agregarle también cinco cucharadas de azúcar y dejar hervir a fuego regular hasta que las manzanas estén cocidas. Mientras está cocinado se le agrega un pedacito de cáscara de limón. Se retira y se sirve con preferencia fría. Es muy buena para personas delicadas.

MANZANAS SECAS

Pelar 6 manzanas y cortarlas en pedacitos chicos, colocar en una cacerolita, agregarle una taza de azúcar, cuatro cucharadas de agua y poner al fuego fuerte hasta que las manzanas estén bien cocidas y el jugo y agua reducidos, es decir, que esté seca. Se emplea como rrelleno de algunos pasteles.

DURAZNO

Pelar doce duraznos y cortarlos en pedazos algo grandes. Aparte, poner en una cacerolita tres cuartos de litro de agua y 350 gramos de azúcar; colocar a fuego fuerte y dejar hervir unos minutos; agregar luego los duraznos y dejarlos hervir unos minutos; agregar luego los duraznos y dejarlos hervir hasta que estén cocidos. Se sirve fría.

GELATINA DE ' OYA

Tres vasos de leche se ponen al fuego y cuando hierve, se le echa 14 talcos deshechos se le agrega media libra de azúcar, luego que hierve se le quita del fuego, estando tibia se mezcla con cinco chirimoyas de regular tamaño, pasadas por tela, se cuela todo y se vacia a un molde.

GELATINA DE PATA

Se hacen hervir tres patas de vaca y hasta que la carne se desprenda del hueso, se le

va quitando la espuma; este caldo se pasa por un sedazo, al día siguiente se le quita las costras y se entibia; se le pone azúcar al gusto, cáscaras de limón real y una botella de vino jerez, se bate un poco 24 claras, todo se reune y se pone en un perolito; se hierve hasta que corte y en seguida se vacía a un colador, el primer caldo se vuelve a vaciar, cuando esté bien claro se pone en copitas, cuando ya no pase una gota se le pone agua, se hace hervir y se repite la misma operación.

GUAYABITAS (Caramelitos)

Una libra de guayaba cruda pasada por un sedazo, se pone al fuego con una libra de azúcar y un vaso de agua faltando dos dedos, se mueve y cuando está a punto se vacia a una tabla espolvoreada de azúcar molida; una vez que enfría se cortan en la forma que se quiere y se envuelve en azúcar, con canela. El punto se conoce echando un poquito en un plato con agua; si sale con facilidad y se hace pelotitas no dura.

BIZCOCHUELO

Diez huevos separando la yema de la clara, batir bien la clara hasta que quede bien espumosa, poner una libra de azúcar y batir bien, media nuez moscada, media libra de harina cernida con dos cucharaditas de "Royal Baking Powder". Muévase para que pa-

se la harina en los huevos, póngase en moldes y colóquese en el horno.

BIZCOCHO IMPERIAL

Una libra de mantequilla se pone al horno hasta que se ablande, se quita y bate hasta hacer espuma y moviendo siempre se le agrega media libra de almendras molidas y una libra de harina, todo junto se mueve un cuarto de hora, se vacia a una lata y se hornea a fuego lento.

Poner a remojar doce guindones en agua hirviendo durante una hora y en la misma agua hervirlos junto con una cucharada de azúcar; aparte hervir un litro de leche con azúcar al gusto y ralladura de limón. Cuando hierve agregarle maicena diluída en cantidad para formar crema espesa; añadir los guindones sin pepas y dejar hervir. Vaciar en moldes individuales procurando poner dos guindones sin pepas y dejar hervir. Vaciar en moldes individuales procurando poner dos guindones en cada uno. Dejar enfriar.

DULCE DE MEMBRILLO

Partir 6 membrillos por mitad y sacarle las pepitas que se pondrán en una taza de agua hirviendo una hora para que suelten la goma; pesar los membrillos y poner la misma cantidad de azúcar en una cacerola con un pedacito de canela; echar los membrillos cortados en rajitas y el agua colada de las pepas; dejar cocer a fuego lento hasta que la fruta es-

té cocida. Puede darle color con unas gotas de carmín.

CAMOTE CON NARANJAS

Sancochar 6 camotes y cortar en rodajas finas. En una fuente de horno enmantequillada acomodar una capa de camote y otra de rodajas de naranjas peladas, (2 naranjas son suficiente); espolvorear con azúcar marca T (4 cuharadas) echar en cima 2 cucharadas de mantequilla derretida y 1/2 taza de agua; tapar y cocinar a horno moderado durante 1|2 hora.

BUÑUELOS DE FRUTAS

Pelar dos manzanas, tres plátanos; poner en un tazón tres yemas y agregar cuatro cucharadas de azúcar molida, mezclar bien con cuchara de madera. Incorporar una taza de harina tamizada con una taza de polvo de hornear; añadir una taza de leche y batir hasta formar una pasta igual y espesa. Echar una pizca de sal y las claras a nieve; agregar la fruta cortada en rodajas y dos cucharadas de pasas. Freir por cucharadas en aceite caliente y espolvorear de azúcar impalpable.

LECHE ASADA

Se pone el contenido de dos tarros de leche evaporada en una vasija, se le agregan ocho huevos batidos con azúcar al gusto, y media

cucharadita de vainilla. Se vacía en un molde acaramelado y se lleva al horno moderado en baño-maría hasta que dore.

MELOCOTONES GLORIA

Tómese doce bizcotelas y colóquese en un molde; poner encima una capa de melocotones al jugo cortados en rajas delgadas; hacer un paquete de gelatina con gusto a fresa, preparar la gelatina poniéndole una taza de agua hirviendo y el jugo de los melocotones; echar la gelatina sobre lo ya preparado y poner a helar hasta que la gelatina esté lista.

BUDIN DE NARANJA

Poner en una vasija de capacidad de un litro, el jugo de 8 naranjas y 2 limones, completar lo que falta para un litro con agua; ponerlo en una cacerola con 150 gramos de azúcar y hacer hervir, incorporar 4 cucharadas de maicena diluída en un poco de agua fría y cocinar 10 minutos moviendo siempre. Vaciar en un molde acaramelado y llevar a la heladera hasta que tome consistencia. Desmoldar y servir.

TORTILLA DE MANZANA

Pelar tres manzanas y, una vez limpias de semillas y centro, picarlas. Aparte poner en una cacerola 200 grs. de azúcar, agregar las

manzanas y una cucharada de mantequilla; cocer hasta que se deshagan. Retirar y dejar enfriar; batir tres claras a nieve y agregarles una a una las yemas sin dejar de batir; incorporar al puré de manzanas. Poner. mantequilla en una sartén y una vez caliente vaciar lo preparado; dejar dorar y dar vuelta. Servir.

BATIDO DE MANGO

Disuélvase un paquete de gelatina con gusto a piña en una taza de agua hirviendo con dos cucharadas de azúcar y una vez disuelto, agregarle media taza de agua fría y una taza de pulpa de mango (cuatro mangos regulares); déjese enfriar hasta que comience a cuajar. Batir hasta que esté espumoso y espeso. Póngase en un molde y déjese cuajar.

HELADO DE FRESAS

Lavar 3|4 de kg. de fresas y ponerlas en una vasija junto con 400 gramos de azúcar, 10 gramos de gelatina en polvo y una copita de Marasquino; aplastar las fresas con un tenedor hasta obtener un puré. A parte batir 200 gramos de crema de leche bien espesa y agregarla a lo preparado; mezclar bien, batir 10 minutos y vaciar en la cubetera.

DULCE DE PIÑA

Dos piñas se rallan y se ponen al fuego, con un kilo de azúcar y se dejan tomar punto. Si

las piñas no son muy maduras, se les echa el jugo de limón; si las piñas fueran demasiado jugosas se les agrega al ponerla al fuego, un camote rallado.

ESPUMA DE CHOCOLATE

Se derriten 100 gramos de chocolate en un poco de leche; se le agregan poco a poco 50 grs. de mantequilla y 2 yemas ligeramente batidas; mezclar bien y añadir las claras a añadir las claras a nieve: se ponen en moldes individuales y se llevan a helar 4 horas.

Bocaditos Criollos

BOCADITOS DE ARROZ

Se pone a cocinar una taza de arroz con dos y media de agua y una cucharadita de sal. Cuando está pronta, se pone en una fuente y se deja enfriar. Luego se le añaden tres cucharadas de queso, una de perejil picado, dos huevos, un picadito de nuez moscada rallada y ocho o diez aceitunas picaditas. Se arman las croquetas, se envuelven en harina y se fríen. El arroz debe quedar bien seco para que las croquetas tengan consistencia. Generalmente se aprovecha el arroz sobrante.

BOCADITO DE ARVEJAS

Se pone en una vasija, dos cucharadas de harina, una de manteca y se le agrega un vaso de leche, sal, pimienta y nuez moscada. Se une muy bien, y se pone al fuego hasta que espese. Se le agregan las arvejas ya hervidas y un poquito de jamón muy finamente picado. Se forman las croquetas, se pasan por huevos y pan rallado, y se fríen en aceite.

BOCADITO DE ATUN

Se pone en una cacerola sesenta gramos de manteca, un poquito de sal, otro poquito de azúcar en polvo y una tacita de agua; se pone al fuego y cuando hierve se retira a un lado y se le mezclan 150 gramos de harina, se envuelve y se deja en el fuego hasta que se despegue de la cacerola; se le incorporan uno por uno tres o cuatro huevos; bien mezclada esta pasta, se le agregan 500 gramos de puré de papas y 250 gramos de atún conservado en aceite y cortado en pedacitos. Se forman las croquetas, se envuelven en huevo batido y pan rallado y se fríen en aceite caliente. Proporción para diez personas..

BOCADITO DE AVE

Se cuecen o se fríen aves, o carne de ternera; se corta en pedacitos, y se agrega una tercera parte de jamón picado. Después se prepara la crema siguiente: Se pone en una sartén una cucharadita de manteca y en ella se fríe otra cucharadita de cebolla muy picada; se le echa medio litro de leche, y dos cucharadas de harina, agregando la carne picada que se había preparado. Mientras se cuece, se revuelve continuamente hasta que espese, entonces se saca del fuego y se le agrega perejil picado, sal y pimienta. Cuando está completamente fría, se hacen las croquetas, se envuelven en huevo batido y en pan rallado, y se fríen en aceite.

BOCADITO DE ACELGAS O ESPINACAS

Se baten dos huevos, se les añade media taza de leche, dos cucharadas de harina, dos cucharadas de queso. Cuando está todo bien unido se le agregan media docena de atados de espinacas cocidas, o un atado de acelgas, bien picadas. Se les da forma y se pasan por pan rallado, friéndolas en aceite. Si la pasta queda muy blanda se le agregará harina. Pueden también hacerse en forma de boñuelos, pero hay que dejar la pasta con poca consistencia.

BOCADITO DE BACALAO

Habiendo puesto el bacalao en remojo, desde la noche anterior, se pone a cocinar en una cazuela con agua fría. Una vez cocida se deja enfriar. Luego se le sacan bien las espinas y se muele en el mortero. Aparte se prepara la siguiente crema: en una cacerolita se pone una cucharada de manteca, y cuando está derretida se le agrega una o dos cucharadas de harina (según la cantidad de croquetas que se haga) se va revolviendo y se le añade leche, hasta el espesor que se quiera, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada. Se retira del fuego y se le agrega el bacalao molido, que queda en nua pasta para formar las croquetas. Se pasan por pan rallado y huevo, se fríen en aceite bien caliente. Se sirven con ensalada y aceitunas.

BOCADITO DE CARNE Y PAPAS

Se ponen a cocinar cinco o seis papas de tamaño regular, se pasan por la máquina de hacer puré y una vez fría se le echan dos cucharadas de queso, un manojito de perejil bien picado, un poquito de nuezo moscada rallada, dos huevos y una taza de carne cocida, finamente picada o pasada por la máquina. Se arman las croquetas, se pasan por pan rallado y se fríen en aceite.

Se puede utilizar la carne del puchero o cualquier otro resto de carne o ave.

BOCADITO DE HUEVO

Se fríe una cebolla en aceite. Luego se mezclan tres cucharadas de harina con leche, (poco más o menos seis cucharadas), se le agrega un poco de sal y se le echa en aceite hasta que esté bien la clara y se deshace la yema como un puré; se entrevera todo y se deja enfriar. Luego se forman las croquetas y se pasan en huevo y pan rallado.

BOCADITO DE JAMON

Se hace una salsa Bechamel bien consistente y se deja enfriar, se le agrega entonces medio kilo de jamón crudo, bien picado o pasado por la máquina, un poquito de sal, pimienta y nuez moscada, y dos cucharadas de perejil picado; se arman las croquetas, se pasan primero por pan rallado y se dejan un rato, luego por huevo batido, otra vez pan rallado y se fríe en aceite.

BOCADITO DE LANGOSTA

Una langosta chica, cincuenta gramos de manteca, quince gramos de harina, sal, pimienta de Cayena, un huevo, un octavo de litro de agua, pan rallado y perejil..

Sáquese toda la carne de la langosta y córtese en pedacitos chicos. La parte color coral se lava, se seca y se muele en el mortero con treinta gramos de manteca.

Se pone en una cacerola la harina y el resto de la manteca, se revuelve bien sobre el fuego, se le añade el agua y se hierve la mezcla. Se le pone la parte coral molida con la manteca, y se sazona. Se mezcla bien, se añade la langosta y deja enfriar en una fuente. Se forman las croquetas se pasan por huevo por pan rallado y se fríen en aceite o manteca. Se adornan con perejil frito. Aunque la langosta no tenga coral, no importa. No tendrán tan lindo color; pero es esa la única diferencia.

BOCADITO DE POLLO

Una y media cucharada de manteca, dos y media de harina; (estas medidas son al nivel de la cuchara, lo que se obtiene pasando un cuchillo por el borde de ella y lo que queda debajo será la medida justa), se bate un momento para unirlos y se le agrega una taza de las de café, de leche. Se pone al fuego revolviendo constantemente durante veinte minutos; se aparta y se le agrega una taza de pollo cocido, finalmente picado. Se arma las croquetas chiquitas, se pasan por pan rallado y se fríen.

BOCADITOS DE PAPAS CON HUEVO

Se cocina medio kilo de papas en agua con sal. Cuando están cocidas se deshacen bien, se les mezcla media cucharada de manteca, sal, pimienta y dos yemas de huevo; se revuelve bien, se rocía con harina y se les da la forma de una pera, se rellena cada una con media yema de huevo cocido duro, se mojan en huevo batido, se cubren con pan rallado y se fríen. Al servirlas se les pone un ramito de perejil para formarles el cabito de la pera; quedan muy gustosas, si se les agrega salchicha de Huacho muy desmenuzada y mezclada a lo anterior, se les puede llamar croquetas de salchicha; son muy agraables.

BOCADITO DE PESCADO

Se cocina un pescado en agua y sal, se muele sacándole bien las espinas, y se mezcla con una cucharada de queso rallado, una cucharadita de salsa de tomate u otra salsa que más gsute, un poco de perejil picado, pimienta y sal al paladar. Se revuelve con dos o más yemas de huevo, según la cantidad de pescado y se deja reposar unas horas. Después se arman las croquetas, se envuelven en huevo y pan rallado y se fríen en aceite muy caliente.

BOCADITO DE PAPAS

Se cocina en agua con sal un kilo de pa-

pas, y una vez cocidas, se dejan enfriar. Luego se deshacen con dos cucharadas de manteca, y se revuelven bien para que quede una masa fina. Se le agregan tres yemas de huevo y perejil muy fino picado, se sazona con sal y pimienta. Así pronta la masa, se hacen las croquetas. Se les va dando la forma de bastoncitos, y pasándolos por huevos y pan rallado, se fríen en aceite bien caliente.

BOCADITO DE QUESO

Se hace una salsa Bechamel (véase Salsas) bien dura, se le agrega sal, pimienta, nuez moscada y la mitad de un cuarto de kilo de queso fresco rallado. Se arman las croquetas, se pasan en pan rallado y se fríen en aceite muy caliente.

BOCADITO DE SALCHICHA

Se prepara la pasta del mismo modo que la anterior, poniendo en lugar de queso tres cuartos de taza de salchicha a la cual se habrá quitado la piel. Si gustan más sazonadas agréguese pimienta, nuez moscada, etc.

INDICE

BOCADITOS CRIOLLOS

